LE CVISINIER METHODIQVE.

Où eſt enſeigné la maniere d'apreſter toute ſorte de Viandes, Poiſſons, Legumes, Gelées, Creſmes, Salades, & autres Curioſitez.

Vtile à toute ſorte de Perſonnes.



A PARIS,

Chez IEAN GAILLARD, ruë S. Iacques, au College du Pleſſis, à la Diligence.

M. DC. LX.

Auec Priuilege de ſa Majeſté.





LE CVISINIER METHODIQVE:

ET

LA MANIERE DE FAIRE toute sorte de Potages.

CHAPITRE I.

Potage Bourgeois.

LAuez la viande dans de l'eau tiede, on met le bœuf le premier au pot; & lorsqu'il a jetté son escume, adjoutez-y du sel & quatre ou cinq cloux de girofle, & quand le pot aura boüilli vne heure ou enuiron, adjoutez-y du mouton, du veau, & vne volaille si vous en voulez:

On y peut adjouter vn petit morceau de petit lard, principalement en hyuer, & s'il faut remplir le pot, que ce ſoit en meſme temps ou peu apres, & non plus tard, & que l'eau ſoit chaude; vne heure ou demie heure auant que dreſſer vous mettrez des herbes, auec vn peu de concombres ou de racines ſelon la ſaiſon, & du verjus en grain: La citroüille ou la courge eſt bonne auſſi au lieu d'herbes, ayant dreſſé le potage ſur des croutons, ou du pain ſeché au feu, faites-le mittonner ſur de la braize, & mettrez du boüillon à meſure qu'il ſera conſommé.

On peut adjouter au potage deux ou trois iaunes d'œufs delayez, auec demy verre de verjus ou vn peu de vinaigre, les ayant fait vn peu blanchir auparauant ſur le feu.

Potage aiſé de trois façons.

Mettez vn pigeonneau ou vn morceau de veau, ou vn poulet dans le pot, & le faites cuire, y adjoutãt vn ou deux cloux de girofle & vn morceau de beurre, & des herbes quand il en ſera temps.

Autre Potage aisé, auec la chair de Porc.

Mettez dans le pot vn morceau de petit lard, ou d'autre chair ſalée, adjoutez-y vn poulet, & les faites cuire enſemble, & lorſque la viande ſera preſque cuite mettez-y vn peu de perſil, & acheuez de faire cuire le tout.

Autre potage aisé.

Mettez de la viande au pot, par exemple vn quartier d'oye ſalée de trois ou quatre iours, quand la viande eſt cuite à demy adjoutez-y des nauets ratiſſez & lauez dans de l'eau tiede, & quelques clous de girofle, & vn petit morceau de lard, & quand le tout ſera cuit, adjoutez-y du verjus en grain vn quart d'heure auant que vous dreſſiez le potage & non plûtoſt, afin que le verjus ne perde pas ſa force.

Potage aux choux.

Faites cuire à demy vn morceau de bœuf & vn morceau de ſalé, puis y adjoutez des choux de Milan, ou d'autres choux achez groſſierement & bien lauez, adjoutez-y de la moëlle de bœuf ou de bonne graiſſe, quelques clous de

girofle ou de poiure, vne feuille de laurier qui soit seiche, & du sel s'il en est besoin : vous pouuez y adjouter de la viande rotie à demy ou plus cuite, comme le col d'vne volaille d'Inde, vne perdrix ou vn quartier d'oye, ou de quelqu'autre volaille salée de deux ou trois iours : faites cuire le tout parfaitement, puis tirez la viande, & auant que vous dressiez le potage on peut écraser les choux auec le dos d'vne culiere.

Autre potage aux choux.

Prenez par exemple vne pomme de choux & des oignons, & les faites boüillir vn peu dans de l'eau, puis les achez bien menu, faites-les cuire ensuite dans de l'eau auec du lard, de la moësle ou de la graisse, & y mettez de l'espice, du sel, & vne feüille de laurier qu soit seche, ou vn peu de sariete seche.

Potage aux ris.

Prenez par exemple vn quarteron de ris, & le faites cuire auec de bon boüillõ de viande qui soit sans herbes, & sur la fin adjoutez-y du sel & vn peu de safran, ou quelques iaunes d'œufs delayez auec du boüillon afin de iaunir le ris, remuez

vn peu le tout enſemble dans le pot & le dreſſez : on peut y mettre vne volaille qu'il faudra couurir du meſme ris ; quelques-vns font ce potage iaune, en y adjoutant vn peu de ſafran diſſout auec du boüillon, mais le potage ſera meilleur pour la ſanté, s'il n'y a point de ſafran.

Biſque.

Mettez au pot vn trumeau ou vne queuë de bœuf, ou de cimier, ou quelque aloyau coupé par morceaux, & vne heure apres y adjouter du mouton, du veau, & vne volaille pour faire le boüillon meilleur, du ſel, & vn ou deux cloux de girofle ou vn ognon picqué de cloux de girofle, & quand le boüillon ſera fait il s'en faut ſeruir pour faire cuire des pigeonneaux dans vn pot à part, leſquels eſtant cuits, il faut paſſer le boüillon dans vne eſtamine, ou paſſoire, ſans preſſer la viande, & y mettre quelques cuillerez de boüillon dans vn baſſin ou dans vn plat garny de croutons ou pain ſeché au feu, faites-les mittonner ſur de la braize, ayant couuert le plat regardez-y de fois d'autre, & remettez du

boüillon de pigeons quand il en ſera beſoin, & peu à peu, de peur que le potage ne ſe noye en y mettant beaucoup à la fois, & lors que le pain ſera renflé & pris, s'il eſt attaché au fond du plat, il y faut remettre du meſme boüillon, ou plûtoſt du boüillon de veau, ou du boüillon de champignons meſlé enſemble, puis il faut garnir le potage.

Pour faire la biſque, mettez y premierement des pigeonneaux, ou d'autres oyſeaux boüillis ou dans le pot ou ſeparement en compote, les pigeonneaux eſtant placez ſur le pain, adjoutez-y par deſſus des fagoüës ou ris de veau, des cretes, ou d'autres beatilles que vous pourrez auoir, y entremeſlant des champignons au deffaut d'autre choſe on y met des culs d'artichaux, & le reſte de l'aſſaiſonnement de la compote.

Quand la biſque eſt garnie, il faut la tenir chaudement ſur des cendres chaudes iuſqu'à ce qu'il faille la ſeruir, prenant garde que le boüillon ne ſe conſomme, y en remettant autant qu'il en eſt beſoin.

Estant prest à seruir, on versera sur vne bisque de six pigeonneaux, vne verrée ou demy septier de jus de viande rotie: on peut y répādre en mesme temps vne poignée de pistaches, puis le jus d'vn citron sur toute la bisque, & encore garnir le bord du bassin de tranches de citron, & la seruir en mesme temps.

Potage aux pois verts.

Mettez au pot vn morceau de bœuf, de veau, puis deux poulets & du sel à discretion; & quand la viande est cuite à moitié, c'est à dire deux heures auant que l'on dresse, adjoutez-y vn litron de petits pois verts, & vn quart d'heure apres ou enuiron, mettez-y deux ou trois laictuës-pommes coupées par quartiers, auec de l'ozeille, du pourpier, vne ciboule, & de la sariette.

Potage aux pois secs.

Prenez par exemple vn littron de pois secs, & les mettez tremper dans de l'eau tiede toute la nuit, puis les faites cuire y adjoutant de l'eau chaude, si vous y mettez vne poignée de feuerolesils cuiront plûtost; & quand ils auront esté vne heure au feu, adioutez-y vn mor-

ceau desalé, ou vn quartier d'oye salée, ou de l'andoüille fumée, ou vn trumeau de bœuf sans oster la moëlle, faites-les boüillir iusqu'à ce que l'eau soit presque consommée, & vne heure ou deux auant que l'on dresse, remplissez le pot auec de bon boüillon d'autre viande, & en mesme temps il faut couper en petits morceaux vn quartron ou demi-quartron de lard sans leueure, & le mettez fondre dans vn poëslon & oster les cretons, puis fricasser dans le lard fondu de l'oignon coupé bien menu & le verser dans les pois, & en mesme temps y adjouter vne feüille seche de laurier, & vn petit bouquet de sauge, & acheuez de faire cuire le tout ensemble, puis on les dresse dessus des soupes de pain.

On se contente quelquefois de faire cuire les pois dans de l'eau chaude, y adjoutãt vn peu d'herbes : on fait boüillir aussi du salé ou d'autre viande, & lors qu'elle est presque cuite on la met auec les pois, lors qu'ils sont presque cuits & écachez, on y adjoute autant qu'il est besoin du boüillon qui a serui à cuire le salé. On les fait boüillir ensemble ius-

qu'à ce que le tout ſoit bien cuit : On peut paſſer les pois par vne paſſoire auant que d'y adjouter la viande, dreſſez ce potage ſur des ſoupes de pain.

Potage à l'oignon.

Mettez de bonne viande au pot, par exemple du bœuf, du veau & vn chapon, pendant qu'elle commence à cuire, il faut prendre vingt ou trente ognons blancs, & en ayant oſté la premiere peau, faites-les boüillir dans de l'eau, iuſqu'à ce qu'ils ſoient vn peu cuits, & les ayant tirez à ſec mettez les dans le pot auec la viande, trois heures auant qu'il faille dreſſer, y adjoutant en meſme temps vn petit bouquet de thin & de marjolaine, des cloux de girofle, & des racines de perſil.

Potage aux Carottes.

Mettez au pot vn trumeau ou queuë de bœuf, ou d'autre viande, & quand vous aurez oſté l'eſcume, adjoutez-y vne poignée ou deux de pois ſecs, oſtant les écales à meſure qu'elles paroiſſent, & deux ou trois heures auant qu'il faille dreſſer, vous mettrez au pot du ſel à diſcretion, deux poignées de carottes,

auec autant de nauets, & deux ou trois poireaux, vn petit bouquet de fines herbes, c'est à dire, de thin & de marjolaine ; au lieu de nauets & poireaux, il suffit de prendre vn ognon, de la ciboule, vne pincée de fariete, & les mettre au pot vne heure auant que les dresser, y adjoutant des herbes douces, comme de l'oseille, du cerfeuil, de la chicorée; en la saison des pois verts on peut y mettre vn litron au lieu de pois secs, les mettant vn peu plûtost au pot.

Potage à la Cuisiniere.

Mettez dans vn plat vn lict d'herbes douces, puis vn lict de soupes de pain, & continuez à remplir le plat de cette sorte, puis adjoutez de boüillon gras & le faites cuire.

Potage à la fantasque.

Coupez de la viande par morceaux & la faites boüillir dans du laict, ou dans de l'eau & du laict, ou dans de l'eau, du vin & du laict, adjoutez-y du sel, du safran, du sucre & des espices, acheuez de faire cuire le potage.

Potage vert.

Prenez des iaunes d'œufs durs, des

oyes de volailles, qui ſoient cuits, &
des chaſtaignes, broyez tout cela dans
vn mortier auec du perſil ou de l'ozeil-
le & de la poirée, adjoutez-y du boüil-
lon, ou de l'eau, du ſel, de la canelle
en poudre & d'autres eſpices, puis les
faites cuire ſuffiſamment & en faites vn
potage.

Potage iaune.

Broyez des iaunes d'œufs, des foyes
& des chaſtaignes, adjoutez-y du boüil-
lon, du ſel, de la canelle, ou d'autres
eſpices & du ſafran.

Potage au fromage.

Prenez du boüillon de conſommé qui
ſoit quaſi froid, caſſez-y des œufs frais,
rapez y du fromage de Milan, battez
cela enſemble & les faites boüillir dans
vn petit pot, y adjoutant vn peu de ca-
nelle en poudre auec du ſucre: Il faut
toûjours remuer ce potage iuſqu'à ce
qu'il ſoit cuit, puis le dreſſez ſur des
croutons ou ſoupes de pain.

Soupe Iacobine.

Prenez par exemple du blanc de cha-
pon, ou d'vne autre volaille, ou d'au-
tre viande rotie, oſtez les os & les nerfs

s'il y en a, il faut acher bien menu la chair auec autant ou à peu prés de graisse ou moësle de bœuf : on peut y mettre vn petit de lard gras sans leueures : assaisonnez ce achis auec du sel & quelques cloux de girofle rompus grossierement par morceaux, on peut se seruir du blanc d'vne volaille d'Inde, ou de la chair d'vn ceruelas pour faire cette soupe. Quand le achis est prest, il faut mettre dans vn plat vn lict de grandes soupes de pain sechées au feu, puis vn lict de tranches minces de fromage vn peu affiné, puis y adjoutez du hachis l'espaisseur d'vne piece d'vn escu ou vn peu plus.

Ces trois licts estant faits, vous en ferez encore trois autres de la mesme façon, mettant au dernier lict vn peu plus de hachis qu'à la premiere fois; épandez par dessus ce dernier lict de achis vn peu de persil aché grossierement.

Cette soupe estant aprestée de la sorte, il faut y adjoûter de bon boüillon de viande où il n'y ait point d'herbes, & lors que l'on n'a point de boüillon on se peut seruir d'eau : Couurez le potage

& le faites bouillir vn quart d'heure ou enuiron, y remettant du bouillon tant qu'il en sera besoin. Prenez garde que le pain ne s'attache au fond du plat.

Quand cette soupe a boüilli, & s'est renflée suffisamment, il en faut goutter, & lors qu'on la trouue bien assaisonnée, on peut y raper vn petit de muscade, puis oster le plat hors du feu, & garnir le bord auec du persil aché. Auant que de tirer cette soupe hors du feu, on peut y adjouter du jus d'vne éclâche ou d'autre viande rotie, ou vne saulce blanche faite de iaunes d'œufs delayez auec du verjus, ou quelqu'autre liqueur aigre. On y met quelquefois du sucre, du vin, & vn peu de canelle, & l'on fait boüillir tout cela ensemble.

Canard aux nauets.

Prenez vn canard à demy roti, lardé & non lardé, mettez le dans vn pot de terre auec de bon boüillon de viande sans herbes, faites-le cuire doucement, mettez aussi separement dans de l'eau boüillante des nauets bien ratissez & les y faites cuire à demy, puis les ayant tirez à sec, farinez-les bien & les faites

frire dans du beurre roux bien chaud, puis les ayant fait égouter, mettez-les auec le canard, & les laiſſez cuire enſemble : Vous pouuez y adjouter des champignons déja cuits, & quand le tout ſera cuit, mettez dans vn plat des ſoupes de pain roti, & apres les auoir arrouſez d'vn peu de vinaigre, verſez-y le potage & le faites mittonner. On y peut adjouter du ius de viande, & raper du pain par deſſus.

Potage à la Reine.

Prenez vn chapon roti tout chaud, pilez la chair & les os dans vn mortier, puis en tirez le ſuc par la preſſe : pilez auſſi ſeparement vne once ou deux d'amendes douces pelées, tirez-en le laict auec vn peu de bouillon ou d'eau roze, & le meſlez auec le ius de chapon, & verſez cela ſur vn potage fait de ſoupe de pain ſechées au feu, & qui ait mittonné auec de bon boüillon, & garni d'vne demie douzaine ou plus de petits pigeonneaux ou d'vne perdrix qui ait eſté premierement rotie à demy, puis acheuée de cuire dans le pot : Faites encore mitonner le tout quelque temps. On peut l'enrichir,

chir auec des beatilles, comme de fraize de veau, ius de mouton, &c.

Potage à la Chicorée.

Mettez au pot de bonne viande, comme de bœuf, du veau, du mouton & vne volaille, & quand la viande est cuite plus qu'à demy, c'est à dire vne heure & demie ou deux auant que l'on dresse, il faut mettre dans le pot de la chicorée blanche en quantité, vn demy quarteron de grosses capes vn peu concassée sans les lauer, vn demy quarteron de raisin de corinthe bien lauez, vn ognon picqué de quatre ou cinq cloux de girofle, & vn petit bouquet fait de trois ou quatre brains de thin & de marjolaine, & vn peu de manthe ou baume pour le faire tres-fin, ledit bouquet bien lié, afin de le retirer tout entier quand on dressera le potage : On peut aussi adiouster quelques champignons pour releuer le goust, & vne petite cuillerée de vinaigre pour donner vne pointe au potage, lequel sera encore plus excellent si on y adiouste du sucre gros comme vne grosse noix, où comme vn petit œuf, ce qu'il faut faire en mettant les autres as-

saisonnements. Ceux qui aiment beaucoup les douceurs, peuuent farcir le ventre d'vne volaille de raisins de Corinthe, ou d'autres bons raisins, ou des pruneaux, adioustez y vn peu de sucre & de canelle, il faut coudre le ventre de la volaille auant que de la mettre dās le pot.

Potage entre deux croutes de pain en forme de paté.

Prenez vn pain mollet, ou de Gonnesse, ou vn autre pain de deux ou trois sols, ou de telle grandeur qu'il vous plaira, chapellez-le dessus & dessous, puis il faut le creuser, & oster la mie sans rompre les bords, afin que cela represente la forme d'vn paté.

Quand le pain est apresté de cette façon, il faut le mettre dans vne tourtiere, ou dans escuelle, & le garnir premierement de l'époisseur d'vn trauers de doigt de chair de volaille cuite, ou d'autre viande hachée bien menu, auec autant de graisse ou moüelle de bœuf, le tout assaisōnné de sel. Mettez sur ce achis des ris de veau, ou d'autres beatilles, quelques pigeonneaux cuits à la compote, & applatis sur le ventre, adioustez-y en-

core vn peu de hachis, & des morceaux de culs d'artichaux parboulis, ou des asperges, ou des chataignes cuittes, ou des cardes d'artichaux pour garnir ce paté. Quand on n'a que du hachis, il en faut mettre suffisamment, & y entremesler quelque moitié de iaunes d'œufs durs auec des chataignes, ou des marons, puis faire quelques andoüillettes du mesme hachis, le pressant pour cét effet dans la main pour en former de petites pelotes. Ce pasté estant garny, adioustez-y autant qu'il sera besoin de boüillon de viande sans herbes, puis vous le couurirez de la croute du dessus du pain, & mettrez encore vn plat par dessus, puis le ferez boüillir doucement, & prendrez garde de fois à d'autre si le boüillon ne manque point, afin d'en remettre ; & sur la fin on peut adiouster du ius de viande, ou vne saulce blanche, comme à la soupe Iacobine.

Bisque.

Mettez au pot vn trumeau ou queuë de bœuf ou de simier, ou quelque aloyau coupé par morceaux, & vne heure apres y adiouter du mouton, du veau, & vne volaille pour faire le boüillon meilleur,

du ſel, & vn ou deux cloux de girofle, ou vn oignon picqué de cloux de girofle, & quand le bouïllon ſera fait, il s'en faut ſeruir pour faire cuire des pigeonneaux dans vn pot à part, leſquels eſtant cuits, il faut paſſer le boüillon dans vne eſtamine, ou paſſoire, ſans preſſer la viande, & y mettre quelques cuillerées de boüillon dans vn baſſin, ou dans vn plat garny de croutons ou ſoupe de pain ſechée au feu, faites les mittonner ſur de la braize, ayant couuert le plat, regardez y de fois à d'autre, & remettez du boüillon de pigeons quand il en ſera beſoin & peu à peu, de peur que le potage ne ſe noye y en mettant beaucoup à la fois; & lors que le pain ſera renflé, & pris, s'il eſt attaché au fonds du plat, il y faut remettre du même bouillon, ou pluſtoſt du bouillon de veau, ou du bouillon de champignõs meſlé enſemble, puis il faut garnir le potage.

Pour faire la biſque, mettez-y premierement des pigeonneaux, ou d'autres oyſeaux bouillis, ou dans le pot, ou ſeparément en compote, les pigeonneaux eſtant placez ſur le pain, adiouſtez-y par deſſus des fagouës, ou ris de veau, des

creftes, ou d'autres beatilles que vous pourrez auoir, y entremeſlant des champignons ; au defaut d'autre choſe on y met des culs d'artichaux, & le reſte de l'aſſaiſonnement de la compote.

Quand la biſque eſt garnie, il faut la tenir chaudement ſur des cendres chaudes iuſqu'à ce qu'il faille la ſeruir, prenant garde que le bouillon ne ſe conſomme, y en remettant autant qu'il en eſt beſoin.

Eſtant preſt à ſeruir, on verſera ſur vne biſque de ſix pigeonneaux, vne verrée ou demy ſeptier de ius de viande roſtie, on peut y répandre en meſme temps vne poignée de piſtaches, puis le ius d'vn citron ſur toute la biſque, & encore garnir le bord du baſſin de tranches de citron, & la ſeruir en meſme temps.

Boüillon clair.

Prenez vn gros oignon blanc, pluſtoſt que rouge, faites-y quelques petites entailles, & y faites entrer deux ou trois clous de girofle, auec vn peu d'herbes fines, comme du thin & de la marjolaine, & vn petit brin de baſilic, ou de menthe ſeiche, ou vne fueille de maſtic, liez les

d'vn brin de fil, & mettez le bouquet au pot vne heure auant que vous dresserez: Et quand vous dresserez le potage, il faut oster l'oignon, & les fines herbes, afin que l'on ne puisse iuger ce que l'on y a mis pour l'assaisonner.

Panade.

Prenez par exemple la grosseur du poing de croute ou mie de pain blanc qui soit bien seche, reduisez là quasi en poudre, ou en morceaux bien menus, & la mettez dans vne écuelle, adioutez y du boüillon du pot qui soit bien fait sans herbes, & degraissé. Couurez l'écuelle & la faites boüillir doucement sur le feu, iusqu'à ce que la panade soit reduite en boüillie assez claire, & lors vous y pouuez adiouter du verjus ou du jus d'orange, vous y pouuez mettre aussi du jus d'vne éclanche de mouton & du sel s'il en est besoin, remuez la panade & la retirez incontinant du feu, rapez y de la muscade si vous y en voulez, quelques vns y adioutés aussi le jaune d'vn œuf delayé auec du verius, ou jus de citron.

Panade à la Viande.

Achez menu gros comme vn œuf ou deux du blanc de chapon, ou d'vne autre volaille bouillie, ou rotie, il en faut oſter les os, les nerfs, la peau & les lardons s'il y en a, mettez ce hachis dans vne eſcuelle auec du bouillon de viande ſans herbes, adioutez y gros comme vn œuf ou enuiron de pain blanc rompu par petits morceaux, couurez l'eſcuelle & la mettez ſur vn feu mediocre l'eſpace de quelque temps, aſſaiſonez la de ſel, s'il en eſt beſoin, & lorſque la panade ſera eſpaiſſe ſuffiſament, vous y pouuez adiouter vn peu de verjus, ou de jus d'orange, ou de viande.

Blanc-manger pour ſeruir d'entre-mets.

Pilez bien dans vn mortier de marbre vn quartron peſant d'amandes douces pelées, & les arroſez peu à peu d'vn petit d'eau roſe, ou pluſtoſt d'eau commune, & lorſquelles ſeront bien pilées, adioutez y vne chopine ou vn peu plus de bouillon bien conſommé qui ſoit fait auec de la volaille, du bœuf, du veau, ſans qu'il y ait d'herbes, mais ſeulement deux ou trois

clous de girofle, vn peu de canelle, & du sel à discretion. Quand on n'a point d'amendes pour en faire du laict, on peut se seruir de quelques cuillerées de bon laict de vache, ou de chevre; le bouillon doit estre dégraissé, & chaud. Et quand il est meslé auec les amandes, il le faut verser dans vne estamine, ou gros linge, & y adiouster deux onces, ou enuiron, du blanc d'vn chapõ, ou d'vne autre volaille rostie ou bouillie, qui soit hachée & pilée exactement dans vn mortier, apres en auoir osté la peau, les nerfs, & les os. Au lieu de volaille on peut se seruir de veau, ou de quelque autre viande plus grossiere, mais le blanc manger sera moins delicat. On peut y adiouster gros comme vn œuf de mie de pain blanc, pour rendre le blanc manger plus espais; mais il n'y en faut point si on desire le faire bien delicat. Il y a des personnes qui ne passent point le blanc de la volaille par l'etamine, se contentant de le bien piler, & le dissoudre dans le bouillon quand il est en laict d'amendes; mais quand la viande est broyée on la met auec les amandes & le bouillon dans l'estamine qu'il faut tordre pour en

auoir la liqueur : Il faut auſſi remuer & rafraichir le marc auec vn peu de bouillon, & le preſſer encore pour en tirer ce qui reſte de ſuc.

Il faut verſer ce laict dans vn poiſſon ou eſcuelle d'argent, y adioutant le ius d'vn ou deux citrons & vn quartron de ſucre plus ou moins, & tenir le blanc manger ſur le feu de charbon bien allumé le remüant d'abord l'eſpace de quelque temps afin qu'il s'eſpaiſſiſe, & le laiſſer vn petit en repos, puis le remüer derechef quelquefois auec vne cuiller & en mettre refroidir ſur vne aſſiette, & lors qu'il ſe prendra comme de la gelée en ſe refroidiſſant, il ſera cuit, & on le tirera hors du feu.

Autre blanc manger pour prendre le matin au lieu d'vn boüillon.

Prenez vne bonne eſcullée de bon bouillon à la viande bien degraiſſé qui ſoit fait ſans herbes, & ſalé moderement, il ſera de plus haut goux ſi on y fait boüillir du vin blanc comme pour faire de la gelée. Faites le bouillir à petit feu l'eſpace d'vne heure ou enuiron, & le remüez ſouuent auec vne cullier afin que rien ne

brusle, & lorsque le bouillon sera diminué de la moitié ou enuiron, adioutez y le laict d'vn quarteron d'amandes douces pelées & bien pilées dans vn mortier auec deux ou trois cuillerées d'eau rose ou d'eau commune froide, ou du laict, ou du bouillon que l'on y mettra peu à peu en les pilant, laissez encore sur le feu le blanc manger prés d'vne heure, ou iusqu'à ce qu'il soit espais moderement, remüez le de fois à d'autre auec vne cuilliere, vous pouuez le passer par vn linge ou par vne estamine pressant le linge, & mettre dans vn poislon ou dans vne escuelle d'argent ce qui sera coulé, adioutant vn quarteron plus ou moins de sucre rompu par morceaux, & vn brain de canelle, on y peut mettre aussi du musc, ou de lambre gris, vn peu d'eau de fleur d'orange, & du ius de citron ou d'orange, & faire bouillir le tout ensemble vn bouillon ou deux.

Gelée de viande.

Pour faire vne gelée entiere, prenez vn chapon ou vne autre poule bien charnuë toute preste à mettre au pot, prenez aussi vn jaret de veau, ou plûtost deux liures ou deux liures & demie d'vne roüel-

le ou d'vne eſpaule de veau, pour rendre la gelée plus claire : on peut auſſi adjouter vn morceau de mouton, par exemple trois quarterons du collet ou du bout ſaigneux ou du gigot, ou de quelqu'autre endroit qui ſoit maigre ; & meſmes quand on n'a point de veau, l'on doit mettre du mouton au lieu de veau.

Remarquez que l'on peut faire de la gelée auec toute ſorte de viande, & que la plus fraiſche eſt la meillleure : dégraiſſez la viande & la lauez dans de l'eau fraiſche, oſtez le ſang s'il y en a ; & tout ce qui eſt dans le ventre de la volaille, les poulmons & le foye : puis l'on mettra la viande dans de l'eau quaſi bouillante, dans laquelle il y ait du ſel la peſanteur d'vn ou deux eſcus d'or, & quand elle y aura trempé vn petit de temps, afin qu'elle prenne le goût du ſel ; on peut luy donner auſſi vn petit bouillon, puis il la faut tirer hors de l'eau & la mettre dans vn grand pot de terre neuf, plombé, qui ſoit bien net, adjoutez y ſix ou ſept pintes d'eau, & mettez le pot au feu.

Si la viande n'a pas eſté échaudée auec de l'eau ſalée, il faudra mettre dans le

pot le poids d'vn escu d'or, ou seulement d'vn demy escu d'or de sel, & bien escumer le bouillon : quelquefois mesme on ne sale point du tout la gelée.

Quand on desire faire la gelée bien forte, il faut adjouster vn pied de veau auec la viande, ou le manche d'vne épaule de veau ou de mouton, ou deux onces de corne de cerf rapée & enfermée au large dans vn linge. Mettez tout autour du pot du charbon allumé; écumez-le bien exactemét, couurez-le ensuite & non plûtost, laissez cuire la viande, iusqu'à ce qu'elle se separe facilement des os; & s'il est besoin de remplir le pot, mettez-y de l'eau chaude vn peu apres qu'il est écumé, & n'attendez pas plus tard.

Quand le boüillon sera consommé à la moitié; & qu'il n'en restera que trois pintes ou enuiron, faites en refroidir vn peu dans vne cuilliere à bouche; & s'il demeure espais comme du syrop, ou se fige dans la cuilliere, il sera temps de verser dans le pot vne chopine ou seulement vn demy septier de vin blanc ou de verjus, ou des deux ensemble par moitié, puis on fera encore boüillir le pot vn quart d'heu-

re ou enuiron , & apres cela il faudra mettre du boüillon dans vne cuilliere: & si en se refroidissant il se prend en gelée, il sera temps de le passer par vne seruiette blanche sans presser la viande , puis on le laissera refroidir à demy, ou iusqu'à ce que la graisse paroisse dessus , & qu'elle fasse comme vne peau, & lors il faudra le couler encore vne fois par vne seruiete nette pour le degraisser parfaitement. Quand on est preisé de faire de la gelée; on peut couler le boüillon dans vne seruiete moüillée lors qu'il est encore tout chaud.

Le boüillon estant degraissé il faut le remettre dans le pot bien nettoyé , puis battre dans vn plat le blanc & la coquille de six œufs frais, & lors qu'ils seront reduits en écume, versez-les dans la gelée quand elle commence à boüillir, puis y adjoutez du sucre rompu par morceaux: C'est assez d'en mettre vn quarteron pour vne chopine de boüillon , mais on peut en mettre moins si l'on ne met point de vin dans la gelée, parce qn'elle est plus douce que celle où il y en a, mettez aussi dans le pot la pesanteur d'vn demy gros de

bonne canelle, plus ou moins ſelon le gouſt du malade, & y adjoutez le ius d'vn citron, ou vn peu de verjus, ou quelques goutes de vinaigre.

Quand toutes ces choſes ſont enſemble, il faut les meſler & remuer tant que les blancs d'œufs ſoient cuits, il faudra mettre vn petit de boüillon dans vne cuilliere, & s'il paroiſt tranché, c'eſt à dire clair, & comme s'il y auoit des ordures dedans, il faut tirer le pot hors du feu, & paſſer tout chaud par vne ſeruiete blanche, ou par vne chauſſe de feutre ou d'autre étoffe blanche & bien nette. Si le commencement de ce qui coule paroiſt louche, repaſſez-le, faites-le couler proche du feu tenant le pot ſur de la cendre chaude, afin que la gelée paſſe auec plus de facilité par la ſeruiete, ou par la chauſſe, & remuez la gelée dans des pots ou écuelles de fayance ou autres, puis les mettez dans vn lieu frais, afin que la gelée ſe prenne plus aiſement. Quand il eſt beſoin d'adjouter quelques autres choſes dans vne gelée, par exemple du ius de citron, mettez-le en meſme temps que l'on y met de vin : mais vous remarquerez

que la gelée ne se conserue pas plus de deux iours en sa beauté, quand il y a du jus de citron, ou quelqu'autre chose aigre.

Si vous n'auez pas besoin d'vne gelée entiere, vous en pourrez faire vne demie ou seulement vn quart de gelée, ne mettant de viande qu'à proportion de ce que l'on desire faire de gelée.

Maniere de faire de la gelée de poisson.

Prenez du poisson frais, par exemple du brochet, de la truite, de la carpe, des tanches ou d'autre bon poisson, vous en pouuez mesler de plusieurs sortes ensemble.

Euentrez le poisson, & ayant osté la teste & le bout de la queuë, coupez le reste par morceaux & le lauez en plusieurs aux en sorte qu'il ny demeure point de sang, il est indifferent d'écailler le poisson, ou de luy laisser son escaille ; vous pouuez le lauer la derniere fois dans de l'eau tiede, & l'ayant fait esgouter pesez-le, prenez en par exemple deux liures, mettez les dans vn pot de terre bien net & plombé par dedans, & pour chaque liure de poisson, versez-y vne chopine d'eau ou

vn peu plus, & autant de vin blanc.

Mettez le pot au feu, écumez-le exactement, puis adjoutez-y vn petit morceau de celle de poisson, & du sel le tiers d'vn escu d'or pesant de sel, ou vn peu moins. Faites toûjours boullir le pot iusqu'à ce que le bouillon soit consommé suffisamment, puis en mettez vn petit dans vne cuilliere, & si il se prend en gelée estant refroidi, coulez le dans vne seruiete: pressez aussi le poisson, puis degraissez le boüillon, & l'assaisonnez de sucre, de canelle, de trois blancs d'œufs auec des coques reduits en mousse, mettez-y aussi le ius d'vn où de deux citrons, & acheuez de faire cette gelée comme la gelée de viande.

Gelée de corne de Cerf.

Mettez dans vn pot ou dans vn coquemart de terre plombé par dedans, des cornichons ramollis dans l'eau, ou vne demie liure de corne de cerf rapée, adjoutez-y vne pinte d'eau: il faut que le coquemart ne soit plein qu'à demy, faites bouillir ces choses ensemble prés du feu, & les remuez souuent auec vn baston qui touche iusques au fond pour empescher

que

que la corne de cerf ne se ramasse au fond du pot, & que le bouillon ne s'éleue aussi hors du vaisseau. Il y en a qui adjoute vn morceau de colle de poisson pour auoir plustost fait, mais cette gelée n'est pas si naturelle.

Quand le bouillon est beaucoup consommé, mettez y encore à plusieurs fois, iusques à deux pintes d'eau : retirez vn peu le pot ou coquemar, de fois à autre hors du feu, afin de pouuoir remuer plus commodement auec vn baston ce qui est dedans, & quand il ne restera plus qu'vne chopine ou enuiron de liqueur, mettez y vne chopine de vin blanc ou la moitié de vin, & l'autre de verjus, faites les bouillir ensemble, & les remüez iusqu'à ce que la liqueur soit diminüée d'vn quart ou enuiron, en sorte que vous iugiez qu'il en reste seulement trois demy septiers, & que la gelée soit faite. Puis coulez par vn linge ce qui reste de bouillon sans exprimer le marc, & le clarifiez auec des blancs-d'œufs comme les autres gelées, y ayant adjouté vne demie liure de sucre rompu par morceaux, & le poids d'vn demy escu de bonne canelle concassée & en-

uelopée au large dãs vn linge; vo⁹ pouuez aussi y adjouter deux cuillerées ou vn peu plus de ius de citron, pourueu que la persõne qui doit vser de cette gelée ne soit pas incommodée de la toux, faites bouillir le tout ensemble dans le vaisseau iusqu'à ce que les blancs-d'œufs soient cuits, & que la gelée se fige sur vne assiete, lors vous retirerez le pot hors du feu, & la coulerez par la chausse de feutre dans de petites escuelles de fayance, ou dans des tasses de verre, & la laissez prendre en gelée dans vn lieu frais.

La maniere de tirer le jus ou suc des viandes.

Faites rotir à demy de bonne viande comme vne perdrix, puis faites y des taillades profondes auec vn couteau, & la mettez entre deux assietes, ou entre des morceaux de bois, pressez-là pour en auoir le jus.

Autre maniere de tirer le suc de la viande.

Coupez par tranches vn morceau de cimier de bœuf ou d'autre viande charnuë, comme vne esclanche de mouton, faites ces tranches de l'espaisseur d'vn tra-

uers de doigt ou enuiron, ostez la graisse s'il y en a, battez vos tranches de viandes pour les attendrir, puis les mettez entre deux plats sur de la cendre chaude, vous pouuez y adjouter vn peu du bouillon du pot.

Lorsque cette viande aura ietté son suc pressez la encore dans vn linge afin d'auoir du ius en plus grande abondance, la viande sera bonne en fricassée.

Restaurent.

Prenez de bonne viande, par exemple vne roüelle de veau, ou vne esclanche de mouton, dégraissez-la, & la hachez, vous pouuez y adjouter vn peu de canelle, mettez là dans vn alambic, ou dans vn coquemart de terre bien net plombé dedans & dehors, couurez le vaisseau auec vn morceau de parchemin double, & mouillié, ou auec vn couuercle de terre qu'il faut coller au pot auec vne bande de linge graissé de colle, ou d'empois.

Mettez le coquemart ou alambic dans vn chaudron assis sur vn tripier, appuiez le bien dans le milieu du chaudron, puis mettez y de l'eau & le faites bouillir, afin que sa vapeur penetre le pot, & fasse fondre

le suc de la chair.

Quand vous iugerez que la viande aura ietté son suc, retirez-là hors du pot, versez dans vne escuelle ce que vous aurez de suc, & pour en vser, il n'y a qu'à en faire tiedir autant que l'on en veut prendre, y adjoutant du sucre si l'on en desire.

Autre maniere de Restaurent.

Prenez par exemple la moitié d'vn chapon ou de quelque autre volaille, ou du mouton, ou d'autre viande, lauez la apres l'auoir dégraissée, puis la faites bouillir dãs vn pot de terre qui soit biẽ net lorsque la chair sera bien cuite, vous tirerez le bouillon, & le dégraisserez quand il sera refroidy : le bouillon estant fait, il faudra prendre de bonne viande cruë, comme de la chair de poulle, ou du mouton, ou d'autre viande, s'il y a de la graisse ostez là, puis vous acherez bien menu la chair, & luy ferez prendre seulement vn bouillon dans vn peu d'eau, pour consommer l'humidité plus grossiere, la remüant de fois à d'autre auec vne cullier pour empescher qu'elle ne se brusle, puis il la faut tirer à sec, ou bien l'on se contentera d'eschauder la chair achée versant

dessus de l'eau bouillante pour en oster l'humidité plus grossiere, puis ayant ietté cette eau, & laisé esgouter la viande, il la faudra mettre peu à peu dans vn alambic de verre, on peut y adjouter vn brin de canelle, ou vne poignée d'orge mondée, & des raisins de damas, ou quelque conserue, ou theriaque, ou quelques herbes, comme des laictuës, ou cerfeuil, de la bouroche, du chardon benist, du soucy, de la scabieuse, de la sauge, de l'aigremoine, des roses de prouins, ou ce qu'il vous plaira, mettez y aussi le bouillon que vous auez déja préparé, puis adjoutez vne chape sur l'alambic, luttez les deux vaisseaux d'vne bande de linge ou de papier, puis mettez l'alambic dans vn chaudron, & faites la distillation comme nous l'auons déja proposé. Mettez aussi vne bouteille à long col ou recipient de verre au bec, ou col de l'alambic pour receuoir la liqueur qui distillera iusqu'à ce qu'il ne coule presque plus rien.

Si vous desirez que le restaurent soit plus fort, il n'y a qu'à verser sur le marc la liqueur distillée, y adjoutant s'il est besoin quelque medicament cordial, cou-

urez l'alambic auec vn parchemin, ou d'vn papier double, & le mettez sur des cendres vn peu chaudes, ou au bain marin, & l'y laissez infuser toute la nuict, puis vous découurirez l'alambic, & remettrez la chape de verre pour reiterer la distillation dans le bain marin, & ayant laissé refroidir la liqueur distillée vous la mettrez dans vne bouteille de verre double, tenez-la bien bouchée.

Au lieu de faire le restaurent au bain marin, on peut le faire sur des cendres ou du sable moderement chaud. Mais on aura beaucoup moins de restaurent, parce qu'il faut qu'il reste vne partie de l'humidité dans l'alambic pour empescher que la chair ne se brusle, & que le restaurent ne sente le feu.

Carbonade ou Grillade.

Prenez vn pigeonneau, ou vn autre oyseau, & le fendez tout le long de l'estomach, l'ayant ouuert poudrez-le par dedans auec de la mie de pain, & du sel & du poivre, meslez ensemble, & le mettez cuire sur le gril, puis y faites vne saulce auec du vinaigre, on y peut aussi adjouter de l'oignon. On peut faire cuire de la

façon des tranches de chair cruë, qui ſoient aſſez minces, les ayant battuës pour les attendrir, & quand elles ſont cuites moderement d'vn coſté, il les faut retourner de l'autre, & les oſter du feu auant qu'elles ſoient ſeches. On peut piquer ſur les tranches quelques cloux de girofle, & vn peu de laurier auant que les faire cuire, on peut ſeruir ce ragouſt auec vne ſaulce douce.

Viande frite en pluſieurs manieres.

Prenez, par exemple, vne poitrine de veau, & la mettez dans le pot auec d'autres viandes, & lors qu'elle eſt cuite, retirez-là à ſec, quand on ſera preſt à diſner, il faut la fendre en deux, c'eſt à dire ſeparer le deſſus d'auec le deſſous, afin que la friture penetre par tout, puis remetre les pieces l'vne ſur l'autre, dorez le deſſus & le deſſous, & non pas le dedans, auec deux jaunes d'œufs, puis le poudrez bien auec de la mie de pain & du ſel menu meſlez enſemble, puis la mettez dans la poiſle où il y ait du ſain doux, ou du beurre qui ſoit bien chaud, & que le coſté charnu ſoit deſſous, remüez ſouuent la poiſle pour empeſcher que la viande ne

ſoit brûlée, & quand elle aura pris de la couleur en ſorte qu'elle ſoit riſſollée, il la faut retourner de l'autre coſté, puis lors qu'elle aura pris aſſez de couleur tirez-là à ſec auec vne eſcumoire, & la faites eſgoutter, puis la mettez ſur vne aſſiete creuſe, & du perſil par deſſus qui ſoit frit dans la poiſle, mais prenez garde qu'il ne ſoit pas brûlé.

Autre viande frite.

Prenez des tranches de chair cruë qui ſoient minces & entrelardées, ou des coſtelettes de mouton, battez les bien, puis poudrez les de mie de pain & de ſel, mettez les cuire dans vne poiſle, où il y ait du beurre à demy roux, & quand elles ſerõt cuites d'vn coſté, retournés les de l'autre, puis oſtez ce qui reſte de graiſſe, & adjoutez vn peu de verjus dans la poiſle, & leur ayant donné vn tour de poiſle, verſez-le dans vn plat, & le poudrez d'vn peu de ſel & de muſcade.

Viande frite en bignets.

Deſlayez vne poignée ou deux de farine auec du vin blanc, ou du verjus, ou du laict, en ſorte que cette boulie ſoit à peu pres comme de la creſme mediocre-

ment eſpaiſſe, puis trempez y la viande que vous deſirez frire l'ayant auparauant battuë. Par exemple, vne poitrine de veau, à laquelle il faut faire quelques taillades dans le milieu, ce qu'il faut faire aux viandes eſpaiſſes, mettez cuire cette viande dans vne poiſle auec du ſein doux, ou du beurre, ou de l'huile bien chaude, & quand elle ſera cuite d'vn coſté, il la faut retourner ſur l'autre, & puis la tirer à ſec lors qu'elle eſt cuite, & la mettre ſur vne aſſiete la poudrant de ſel, on peut l'arrouſer d'vn petit de verjus, ou du jus d'orange, ou de citron, & mettre encore par deſſus du perſil frit moderement dans la poiſle.

Fricaſſeé d'oyſeaux, ou autre viande à la ſaulce rouſſe.

Prenez des poulets ou d'autres oyſeaux, & les mettez par membres, ou quartiers, ou ſi les oyſeaux ſont petits comme des alouëttes, on ſe contente de fendre le ventre, & apres auoir oſté ce qui eſt dedans, il faut battre vn peu les oyſeaux, & les aplatir, puis les mettre cuire dans vne poiſle auec du beurre demy roux, lors qu'ils ſeront cuits ſuffiſamment d'vn

costé, retournez les de l'autre, & estant cuits, il faut oster ce qui reste de graisse, puis mettre dans la poisle auec la fricassée du sel, du verjus, vn peu d'écorse d'orange, quelque feüille de laurier, & leur faire prendre vn petit boüillon ensemble, puis les mettez dans vn plat, & rapez pardessus vn peu de croute de pain, & de muscade, on peut adjouter à cette saulce vn jus de citron, ou d'orange, & y mettre du persil aché grossierement.

Fricassées de poulets, ou pigeonneaux, ou d'autre viande cruë.

Prenez par exemple vne poitrine de veau, ou vne couple de poullets coupée par morceaux, & les mettez tremper dans vne escuelle auec de l'eau tant qu'elle surnage de deux doigts, puis on mettra sur le feu dans vne poisle, ou chaudron, vn quarteron de beurre ou plus, & lors qu'il est vn peu roux, il faut tirer les poulets hors de l'eau, & les mettre dans le beurre boüillir vn boüillon ou deux, puis y adjouter prés d'vne pinte d'eau, en laquelle on les aura fait tremper, faites-la tiedir auparauãt, quelques-vns y mettent vn demy-septier de vin, mais il fait durcir

la viande, & il n'eſt bon qu'auec du veau, adjoutez y du ſel, deux ou trois cloux de girofle, & lorſque la fricaſsée ſera cuite à demy, mettez y vn peu de poivre, du perſil, & quelques ciboulles entieres, afin de les retirer apres que la ſaulce eſt faite. On peut y adjouter auſſi des aſperges, des culs d'artichaux, des champignons coupez par morceaux, & faire cuire le tout enſemble, & retournez de fois à autre la fricaſsée, on peut ſur la fin y adjouter du verjus, ou vinaigre, ou vne ſaulce blanche.

Autre fricaſsée.

Coupez par morceaux des poulets; ou vne poitrine de veau, puis les mettez dans vn plat auec beaucoup d'eau, & en ayant ietté vne partie, il faut mettre les poulets dans vne poëſle auec le reſte de l'eau autant qu'il en eſt beſoin pour les cuire, y adiouſtant en meſme temps du beurre, du ſel, du clou, vn petit bouquet de thin & mariolaine; vous y pouuez mettre vn oignon ou ciboulle entiere, du perſil coupé menu, du poiure, des culs d'artichaux, des aſperges rompuës, du verius en grain ou des groſeilles; fai-

tes cuire le tout enſemble, & ſur la fin lors que la ſaulſe eſt bien conſommée, on peut y adiouſter des iaunes d'œufs delayez auec du verius ou vinaigre, mettant autant de iaunes d'œufs & de cullerées de liqueur qu'il y a de poulets, & quand cette ſaulce eſt auec la fricaſſée, il faut remuer vn petit le tout ſur le feu, leur donnant vn tour ou deux de poêle, & dreſſer incontinent pour empeſcher que cette ſaulce ne ſe tourné la laiſſant plus long-temps ſur le feu. Quand la fricaſſée eſt dreſſée dans vn plat, on peut y raper par deſſus de la muſcade auec du perſil frit.

Au lieu de ſaulce blanche on peut mettre de la creſme dans vne fricaſſée; par exemple pour deux poulets, il faut vne mediocre verrée, ou enuiron, de bonne creſme, parce que la creſme foiſonne; & quand la fricaſſée eſt cuitte, vous retirerez la poële du feu, & y verſerez la creſme.

Les Normands mêlent de la creſme en la pluſpart de leurs ſaulces; par exemple, dans la moruë, & dans des pruneaux.

Il faut retourner plusieurs fois la fricassée, de sorte qu'elle ne sente point la fumée, puis la dresser dans vn plat sans adiouster auec la cresme ny muscade ny rapure de pain, ny rien qui soit aigre.

Autre fricassée.

Prenez des pigeonneaux, ou poulets, ou d'autres viandes, mettez la par morceaux, puis la faites cuire auec de l'eau, du sel, du clou, du thin, de la mariolaine, vn oignon ou ciboulle; & quand la viande sera cuite, tirez la à sec, & la faites égoutter, puis la fricassez dãs du beurre roux iusques à ce qu'elle aye de la couleur; puis y iettez du persil, & vn peu de temps apres vn ou deux iaunes d'œufs delayez auec vn peu de verius, leur donnant vn tour de poële, puis la dressez.

Autre fricassée.

Prenez du beurre & le faites roussir à demy, ou coupez du lard par petits morceaux de la grosseur d'vne amende, & le faites fondre dans la poële; & lors qu'il sera bien chaud, il faut oster les cretons, puis y mettre la viande coupée par morceaux; par exemple, des poulets, ou vne poitrine de veau: donnez quelques tours

de poële à la viande, afin qu'elle prenne le goust du lard, ou du beurre, puis y adioustez de l'eau chaude, du sel, vn peu d'hysope, & le reste de l'assaisonnement, & faites cuire le tout ensemble: Quelques-vns y mettent vn verre de vin blanc au lieu d'eau. Quand la viande est presque cuite, on peut y adiouster aussi vne saulce blanche.

Capilotade.

Mettez du beurre dans vne poële auec de la viande cuite, qui soit coupée par morceaux, adioustez-y du sel, de l'écorce d'orange, du poiure, ou d'autre espice, de la ciboulle hachée menu, des croutōs de pain, auec vn peu de persil, vn peu d'eau, ou du bouillon du pot, & des capres si vous en voulez; faites cuire le tout ensemble iusqu'à ce que la saulce soit faite, y adioustant sur la fin vne pointe de verius, ou de vinaigre, puis on rapera par dessus de la muscade, & de la croute de pain: Quelquefois on met vne saulce blanche dans la capilotade auant que de la dresser, auquel cas il ne faut point mettre de verius ny de vinaigre en faisant cuire la viande.

Autre Capilotade.

Prenez vn poulet ou d'autre viande cuite, & l'ayant coupée par morceaux, mettez la dans vn plat auec de l'eau, ou du bouillon du pot : on y met quelquefois du vin, mais il en faut peu, parce qu'il fait racornir la viande: adiouſtez-y du ſel, & de la chapelure de pain, vn peu d'écorce d'orange, ou de cloux de girofle, & les faites cuire iuſques à ce que la ſaulce ſoit faite. On y peut adiouſter du verius, ou du ius d'orange, ou de citron.

Galimafrée.

Prenez du mouton roty, par exemple vne épaule de mouton roſtie, & pluſtoſt chaude que froide, leuez la peau entiere, puis achez la chair bien menu, & la mettez dans la poiſle, auec des capes, & du raiſin de corinthe, du cloux de girofle, vn oignon, ou ciboulle, du verjus en grain dans la ſaiſon, du ſel, & vn petit morceau de ſucre, vn bon verre d'eau, vn peu de boüillon du pot, apres d'vn quarteron de beurre, faites boüillir tout enſemble vn bon quart-d'heure ou enuiron, iuſqu'à ce que cela ſoit de bon gouſt, y adjoutant ſur la fin du verjus, ou jus

d'orange, & rapez de la muſcade auant que d'oſter ce hachis de la poiſle, il faut prendre les os & la peau de l'eſpaule & les faire griller vn petit, puis les mettre ſur la galimafrée dans vn plat, apres auoir oſté l'ognon, ou la ciboule, on peut accommoder vn gigot de la meſme façõ.

Hachis de la Viande chaude.

Mettez dans vn plat vn ognon entier, ou vne groſſe ciboule, auec de l'eau du ſel, & de l'orange, faites les boüillir enſemble, iuſqu'à ce que l'oignon ſoit vn peu cuit, puis y adjoutez la viande cuite, coupez par morceaux, par exemple, des tranches d'vn membre de mouton ſortant de la broche, & apres vn boüillon ou deux, adjoutez y vn petit de poivre, ou de muſcade, & de chapelure de pain, du verjus, ou vinaigre, & les faite boüillir quelque temps.

Hachis de viande froide.

Prenez de la viande cuite boüillie, ou rotie, par exemple vn membre de mouton, hachez la bien menu, & la mettez dans vn plat, ou dans vne poiſle, où il y ait du beurre fondu, vous pouuez y adjouter vn peu d'eau, ou du boüillon gras,

gras, du ſel à diſcretion, vn peu décorſe d'orange, vn peu de thin, vn ou deux cloux de girofle, ou vne feüille de laurier, du perſil haché menu, vn oignon, ou groſſe ciboule entiere, du verjus en grain, des raiſins de corinthe, & vn petit morceau de ſucre ſi vous voulez.

On peut y adiouter auſſi de la moëlle, ou de la graiſſe de bœuf, & du lard gras, faites cuire le hachis ſuffiſamment, & ſur la fin vous pouuez y adiouter du verjus, & quand il ſera dreſsé, rapez de la muſcade, ou de la croute de pain, & y piquez des apreſtes de pain frit.

Hachis de viande cruë, & andoüillettes.

Prenez par exemple vne liure de roüelle de veau, ou de porc frais, du bœuf, ou autre viande cruë, on peut meſler enſemble de pluſieurs ſortes, & prendre, par exemple, vne demie liure de veau, vne demie liure de mouton, & ce hachis ſera moins dur que s'il eſtoit fait de veau ſeul. Il faut oſter les peaux, & les os s'il y en a, & hacher la viande bien menuë, puis y adiouter du ſel, du perſil, des gouſſes d'ail auſſi quand on les ayme, & preſque autant peſant de panne de porc, ou

de graiſſe, ou moëlle de bœuf, & vn peu de lard gras ſi vous voulez, y mettant moins de moëlle ou graiſſe, puis acheuer de hacher la viande bien menuë iuſqu'à ce que la graiſſe ſoit hachée menuë mediocrement : on peut y meſler des champignons, du raiſin de corinthe, du pignon, & meſme du fromage, vn peu affiné, mettez le hachis dans vne terrine auec vn peu d'eau, ou pluſtoſt du bouillon du pot, y adioutant ſi bon vous ſemble au lieu d'ail, du perſil, vn oignon, vn petit bouquet de thin, & de marjolaine, & quelques cloux de girofle, faite cuire doucement ce hachis à petit feu, & quand il ſera cuit, adiouſtez y vne pointe de verjus, ou vne ſaulce blanche faite de verjus ; ou jaunes d'œufs, & le laiſſez cuire quelque temps ſur le feu, puis oſtez l'oignon, le clou, & les fines herbes : on peut raper par deſſus de la croute de pain, ou vn peu de muſcade.

Vous pouuez faire cuire auſſi le hachis dans vn plat ou tourtiere couuerte, mettant vn peu de feu deſſus & deſſous, & auant que de le faire cuire on délaye le blanc, & le jaune de deux œufs, on les

mesle auec le hachis pour lier la viande, & en faire vne forme de gateau espais de deux trauers de doigt, puis on le fait cuire auec du bouillon du pot, & des marons, en le faisant, & lorsqu'il est presque cuit, on y adiouste vne saulce blãche, & vn peu de muscade sur la fin, ou bien au lieu de faire cuire ce hachis en vne masse en forme de gateau, on en fait des andoüillettes, ou des petites pelottes de la grosseur d'vn œuf.

Quelquefois on enuelope le hachis dans de la crepine, ou toile grasse d'vn veau, ou d'vn porc pour le reduire en petites andoüilles, ou ceruelas de la longüeur de la main, liant ou pinçant les deux bouts : Il faut piquer par dessus quelques cloux de girofle, puis faire cuire doucement les andouilletes sur le gril, les ayant fait bouillir vn bouillon ou deux dans le pot, auant que les faire rotir, mais il ne faut point mettre dans ces andouiletes du raisin de corinthe, ny du sucre, ny du fromage.

Estuuée ou Gibelote.

Prenez par exemple vne poitrine de veau, ou vne piece d'autre viande, faites

y des entailles si elle est espaisse, ou la coupez par morceaux, on peut accommoder de la mesme façon des poulets, ou d'autres oyseaux, ayant aplaty l'estomac, mettez la viande dans vne terrine, ou dans vn pot, auec de bon bouillon, ou de l'eau tant qu'elle surnage enuiron trois doigts ou plus, en sorte qu'il y en ait assez pour cuire la viande, sans qu'il soit besoin d'y en mettre, adioutez y vn demy quartron de moëlle, ou de beurre s'il en est besoin, du sel, trois ou quatre cloux de girofle, vn peu de poivre, vne feüille de laurier, vn brin de thin, vne ciboulete, ou vn ognon, vn demy quartron de petit lard ou enuiron, & faite cuire le tout ensemble, retournant la viande de fois à autre, mesme dés qu'elle commence à cuire.

Quand la viande sera cuite à demy, adioutez y des asperges rompuës, ou deux ou trois culs d'artichaux pelés & coupez par quartier. On peut y mettre aussi des champignons, remettez y du bouillon, ou de l'eau chaude s'il en est besoin, quelqu'vns y adioutent vn demy-septier de vin, mais il rend la viande coriace, & il n'est bon qu'auec le veau; faites cuire

tout enſemble parfaitement, en ſorte que la ſaulce ne demeure ny trop longue, ny trop courte, auant que ſeruir, il faut oſter l'oignon, & les herbes fines.

Si c'eſt du veáu que l'on ait fait cuire de cette façon, vous pouuez y aiouſter ſur la fin vne ſaulce blanche de jaune d'œufs, & de verjus délayez enſemble au lieu d'y mettre du vin. On peut auſſi farcir vne poitrine de veau, puis la faire cuire entre deux plats, ou dans vne terrine auec du bouillon du pot, ou de l'eau, ou quelques tranches de lard, y adioutant le reſte de laſſaiſonnement, comme vn peu de moëlle, des aſperges, des culs d'artichaux, & ſur la fin y adiouter vne ſaulce blanche, & tenir encore quelque temps la terrine ſur de la cendre chaude, ſans faire bouillir cette ſaulce, pour empeſcher qu'elle ne tourne.

Bœuf en compote, ou à la mode.

Prenez vne piece de bœuf eſpaiſſe de deux bons doigts, battez la, puis la mettez tremper vne heure ou deux auec des lardons dans vn peu de vinaigre, & de verjus, aſſaiſonné de ſel, de poivre, & d'vne feuille de laurier, ou d'autres her-

bes fines, retournez la vne fois dans cette saumure, & l'ayant retirée, lardez la, ou bien vous y ferez des taillades profondes, dans lesquelles vous enfonserez de gros lardons salez & espissez, puis vous la mettrez en paste, ou bien vous la ferez cuire comme vne daube, y adioutant le mesme assaissonnement, & elle aura le goust de venaison, seruez la auec la saulce.

Compote, ou hoche-pot.

Prenez par exemple vne poitrine de veau, ou quatre pigeonneaux, mettez les dans vne terrine, ou dans vn pot, auec de l'eau, ou plustost du bouillon de viande sans herbes, en sorte que la viande nage dans le bouillon, pour les faire cuire, adioutez y du sel, quelques cloux de girofle, vn oignon, ou vne ciboule entiere, vne petite feuille de laurier, vn demy quartron ou eauiron de lard gras, auec autant de moëlle de bœuf, & faites cuire tout ensemble. On peut y adiouter des culs d'artichaux, des asperges, des champignons, vne douzaine de grain de verjus en grain, & quand la compote est presque cuite, mettez y du verjus à discretion,

& des petites croutes de pain coupées en guiſe de marons, apres les auoir frits dans du beurre, ou dans de l'huile, faite encore prendre vn bouillon ou deux à la compote, puis la dreſſez & en oſtez l'oignon.

Quand la compote eſt dreſsée, on peut y adiouter du jus de mouton, ou d'autre viande rotie, & ne le pas faire bouillir beaucoup, de peur qu'il ne s'aigriſſe, & que la ſaulce ne ſe tourne.

Autre compote douce.

Prenez des pigeons, ou des ramiers, ou d'autre viande rotie, mettez les dans vn pot auec du ſel, des raiſins de corinthe, ou autres bons raiſins, des dattes, ou des pruneaux, des marons rotis, du ſucre, de la canelle, de l'eau, ou plûtoſt du bouillon du pot, vn ou deux cloux de girofle, & du lard gras, faite bouillir tout enſemble, deſcouurez le pot de fois à autre pour remüer la compote, & empeſcher qu'elle ne ſe brûle, & ſur la fin adjoutez y du vin, puis vn filet de vinaigre; & quand elle ſera dreſsée, on peut raper deſſus de la croute de pain, & garnir le plat d'apteſtes de pain roti ſur le gril &

trempé dans la ſaulce.

Paſté en pot.

Prenez de telle ſorte de viande qu'il vous plaira; par exemple, deux liures de bœuf de ſimier, ou vn membre de mouton, oſtez la peau, les nerfs, & ſeparez la chair d'auec les os, & la hachez bien menu, auec vn quartron de moëlle, ou de graiſſe de bœuf, ou de mouton, & vn demy quartron, ou autāt qu'il ſera beſoin, de gros lard ſans leueure, caſſez auſſi les os, & mettez tout dās vn pot auec de l'eau ou pluſtoſt du bouillon à la viande, tant qu'il ſurnage de trois doigts, adioutez y du beurre s'il eſt beſoin, vne petite feuille de laurier, ou quelques gouſſes d'ail, auec du perſil pour oſter le goux de l'ail, cinq ou ſix cloux de girofle, du ſel, on y peut mettre vn oignon, ou vne ciboule, du verjus en grain, vne poignée de raiſins de corinthe & du pignon, des chaſtaignes, ou marons rotis, faite cuire le tout doucement, oſtez l'eſcume, & retournez de fois à autre ce qui eſt dans le pot, & ſi la ſaulce eſt trop courte, il faut de bonne heure y remettre du bouillon, ou de l'eau chaude ſuffiſamment pour acheuer

de cuire la viande.

Quand le pasté est presque cuit, adioutez y vn peu de verjus, ou de vinaigre, du ius de viande rotie y seroit bon, & des jaunes d'œufs durcis coupez par morceaux. Acheuez de faire cuire le pasté, & quand il sera dressé, on peut raper de la muscade dessus, & y piquer des apretes de pain frit, quelques vns y font vne saulce douce.

Escorchez vne esclanche de mouton, en sorte que la peau demeure entiere, puis faites le hachis, & quand il sera assaisonné, il faut laisser à la peau l'os du manche ostant les autres os, & le hachis estant fait le remettez dans la peau du membre de mouton, & la recoudre, puis faire cuire cette viande dans vn pot. On peut aussi la faire cuire à la broche.

Ciué.

Prenez de telle viande qu'il vous plaira, par exemple vn morceau de porc frais, ou de veau, ou plustost la moitié d'vn lieure, & y adioutez d'autre viande s'il est besoin, battez la viande, & la coupez par morceaux assez gros, & la mettez dans vn pot, auec du sel, vn morceau de

petit lard, vn peu d'eſcorſe d'orange, des foyes de volaille, ou le foyes d'vn lievre, & de l'eau, ou pluſtoſt du bouillon de viande ; & quand le ciué ſera cuit à demy, ou vn peu plus, retirez les foyes s'il y en a, mettez au pot vn petit bouquet d'herbes fines, quelques cloux de girofle, quelques oignons frits dans du ſain doux, & du vinaigre, dans lequel on aura detrempé du pain ſeché au feu auec les foyes de lievre, & acheuez de faire cuire le ciué doucement, en ſorte que la ſaulce ſoit eſpaiſſe, courte & bien liée, ou bien on dreſſe le ciué ſur des tranches de pain ſechez au feu.

Autre ciué à la ſaulce douce.

Prenez vn chapon, ou des poulets, ou d'autre viande, & l'ayant fait rotir, vn peu plus qu'à demy, mettez la par morceaux dans vn pot, auec du bouillon de viande, du ſel, & quelques cloux de girofle, & les faites bouillir doucement quelque temps.

Il faut auſſi broyer auec du vinaigre des amandes douces qui ayẽt eſté ſechées au feu, & les paſſer par vn linge, ou eſtamine pour en auoir la moëlle, ou le laict,

& faire tremper aussi separement dans du vinaigre du pain roti, & le bien escacher quand il sera ramoli, puis l'ayant meslé auec du laict, ou moëlle d'amendes, les verser dans le ciué, lorsqu'il aura bouilly quelque temps, y adioutãt quelques morceaux de canelle liez ensemble, & du sucre ce qu'il en faudra pour faire la saulce douce, faite bouillir le tout bien doucement iusqu'à ce que le ciué soit cuit, le remüant & retournant de fois à autre pour empescher qu'il ne s'attache au pot & ne se brûle.

Haricot.

Prenez vn bout saigneux, ou vne poitrine de mouton, ou de la queuë de bœuf, coupez la par morceaux long de deux ou trois trauers de doigt, & les mettez dans vn pot, auec de la moëlle, ou de la graisse de bœuf, du sel, vn peu de clou, vn brin de sauge, ou vne feüille de laurier sec, & de l'eau à discretion, & quand la viande sera cuite à demy, adioutez y des nauets coupez par morceaux, qui soient lauez en de l'eau chaude, on y peut adiouter des chastaignes, ou des morceaux de saucisse, ou des saucissons, acheuez de faire

cuire tout ensemble iusqu'à ce que la saulce soit assez courte, & que la viande soit cuite, puis y mettez vne ou deux roties de pain bien sechée, qui ayent trempé quelque temps dans du vinaigre meslez les auec le haricot auant que le dresser; quelques-vns mettent des pruneaux, & des raisins dans les haricots, quand on ayme cette douceur.

Viande rotie, & farcie.

Prenez par exemple vne poitrine de veau, ou d'autre viande rotie toute chaude, leuez la peau du dessus, puis ostez la chair & la hachez bien menu auec de la moëlle de bœuf, vne grosse poignée de laictuës amorties dans l'eau chaude, mettez y aussi de l'ozeille, de la poirée, vn peu de persil, du sel, du poivre, ou d'autre espice, vn peu de fines herbes des iaunes d'œufs durs, & gros comme vne noix de lard. On peut y aiouter vne petite poignée de pignon, & des raisins de corinthe meslez ensemble, vn peu de champignons, plustost cuits que crus, & coupez menu, mettez ce hachis dans vne poisle, ou dans vne tourtiere, dans laquelle il y ait vn demy quartron ou enuiron,

de beurre déia fondu : faite cuire cette farce, ſi vous iugez que la ſaulce ſoit trop courte, adioutez y vn peu de bouillon du pot, ou de l'eau chaude, & quand la farce ſera cuite, on peut y adiouter du verjus, & la dreſſer quelque temps apres, puis l'enfermez dans la poitrine entre les os & la peau, en ſorte qu'elle paroiſſe comme ſi elle eſtoit entiere.

Si on ne veut pas oſter la chair hors d'vne poitrine, il n'y a qu'à faire de la farce ſeparement comme celle des œufs durs farcis, & lorſqu'elle eſt cuite, il faut prendre vne poitrine de veau rotie toute chaude, & detacher la chair d'auec les os auec vn baton plat, puis y fourrer de la farce autant qu'ils en pourra tenir, ou ſeulement ſeruir la farce ſous la viande.

Autre farce.

Prenez le mouſt d'vn cochon de laict, vn morceau de veau, auec autant de lard, & de graiſſe de bœuf, vne bonne poignée d'ozeille, vn peu de thin, & de marjolaine, du perſil, des ciboules, & des champignons, hachez le tout enſemble bien menu, & faite cuire cette farce dans vn plat, auec vn peu de bon bouillon, du

ſel, du clou, du poivre, ou d'autre eſpiſſe ; & quand elle eſt cuite, & que l'on eſt preſt à ſeruir, adioutez y quelques jaunes d'œufs durcis, & mettez cette farce dans le ventre d'vn cochon, ou d'vn oyſon roti, & le ſeruez.

Pour faire la peau du cochon bien friande, frotez la vne fois auec de l'huile & du vinaigre meſlez enſemble, pendant qu'on fait rotir le cochon de laict.

Autre farce cruë.

Prenez ce qu'il faut d'herbe pour faire de la farce aux œufs durs farcis, hachez bien menu le tout enſemble auec le reſte de l'aſſaiſonnement, le blanc, & le jaune de deux œufs cruds, & vn peu de beurre fondu, vous y pouuez adiouter du fromage vn petit affiné, & coupé bien menu, & des chaſtaignes entieres déja cuites, ou des petites croutes de pain en guiſe de marons, mettez cette farce toute cruë dans le ventre d'vn cochon, puis le fermez, & le mettez à la broche.

Il faut auſſi prendre garde que la farce pour toutes ſortes de viandes fades, ou douſſatres, comme pour vn cochon, ou vn oyſon, doit eſtre de haut gouſt, ſans

y mettre de raiſins de corinthe, ny autre choſe fade, il eſt bon d'y adiouter vn oignon vn peu fendu, & le retirer entier, quand la viande eſt cuite, afin que le gouſt de la farce ſoit plus releué.

Cette farce cruë eſt bonne pour mettre dans vne poitrine de veau que l'on veut faire entre deux plats.

Viande à la daube.

Prenez par exemple le derriere d'vn lapin, ou d'vn lievre, c'eſt à dire, le rable, & les cuiſſes, on peut oſter la premiere peau, puis il faut entre-larder la viande en long & en trauers, en ſorte qu'il y ait du lard de tous coſtez, comme ſi c'eſtoit pour mettre en paſte, & que les lardons ſoient gros, & ayent trempé dans du vinaigre, ou du verjus, & qu'ils ſoient poudrez deſpiſſe ſalée, puis mettez dans vne terrine des tranches de lard bien mince, tant que le fond en ſoit couuert, puis y adioutez la viande, & mettez en ſuitte la terrine ſur le feu, & ayant laiſſé fondre le lard à demy, vous y adiouſterez vne chopine de vin blanc, & de l'eau tant qu'elle ſurnage la viande d'vn bon trauers de doigt, mettez y auſſi vn

oignon, vn petit brin de thin, trois ou quatre cloux de girofle, du sel, vne feuilles de laurier, & couurez la terrine, & faite bouillir le tout ensemble, iusqu'à ce que la viande soit bien cuite, retournez la de fois à autre, afin qu'elle cuise esgalement de tous costez. Laissez la refroidir dans sa saulce, puis la tirez à sec, pour la seruir, car si vous y laissez la saulce ce sera vne compote.

Grosse viande à la daube.

Si vous desirez mettre à la d'aube de la chair de boucherie; par exemple, vne tranche de bœuf espaisse du trauers de deux ou trois doigts, ou vne esclanche de mouton, il faut qu'elle soit mortifiée, puis la battre auec vn roulleau de bois, pour l'attendrir, & oster la peau, & faire des entailles profondes dans la chair, & la larder prés à prés, en long, & en trauers, comme si c'estoit pour mettre en paste auec des lardons gros comme le doigt, & assez longs, qui soient enfermez comme nous l'auons dit.

Quand la viande est lardée, on peut l'enueloper d'vn linge blanc, & la mettre dans vne terrine, ou dans vn pot auec de l'eau

l'eau ſuffiſamment, du ſel, des fines herbes du laurier, mariolaine, du clou de girofle, & des marons, on peut y adiouter vn morceau de lard, ou plûtoſt vn quartron de moëlle, faites cuire la viande iuſqu'à ce que le bouillon ſoit beaucoup conſommé, & lors rempliſſez le pot auec du vin qui ne ſoit pas froid, ſi vous deſirez que la ſaulce ſoit douce, adioutez y du ſucre, & de la canelle, ſi c'eſt du bœuf que vous faciez cuire, il ſuffit d'y mettre vn peu de verius, ou du vinaigre quand cette viande eſt cuite, le vin la rendroit dur il la faut laiſſer refroidir dans ſon bouillon ſi on la veut manger froide, puis la tirez à ſec, & la deuelopez.

On peut la laiſſer dans la ſaulce, ce ſera vne compote.

On apreſte de la meſme façon les oyſeaux, comme vne volaille d'Inde, vn canard, vn oyſon, ſans oſter la peau, il n'y a qu'à applatir l'eſtomac, puis larder la viande auec de gros lard, puis enueloper la volaille dans vn linge, & la faire cuire comme nous venons de le dire.

Viande à la Suiſſe.

Prenez vne éclanche de mouton, ou

vn canard, ou d'autre viande lardée & accommodée comme pour faire vne daube; & ſi vous voulez n'auoir pas la peine de la larder, il ſuffit de la mettre au pot auec du lard, de la moüelle ou du beurre, du boüillon du pot ou de l'eau, du ſel, ou quelques fines herbes, & ſi la viande eſt aiſée à cuire, adiouſtez-y en même temps des nauets lauez en eau tiede, apres les auoir fait bouillir vn bouillon ou deux: mais ſi la viande eſt dure à cuire, il la faut faire cuire à demy dans le pot, puis y adiouſter les nauets, & ſur la fin l'on peut y mettre des chaſtaignes roſties, & des champignons.

Quand la viande eſt cuite, il la faut dreſſer dans vn plat auec du pain roſty, & arroſé de vin-aigre ou de ius de viande roſtie, ou des deux enſemble. On peut mettre pardeſſus, ou autour de la viande, des appreſtes de pain frit dans du beurre, ſi vous n'aimez mieux tirer les nauets quand ils ſeront cuits vn peu plus qu'à demy, puis les fariner & les frire dans du beurre roux, les tirer à ſec, & les remettre dans le pot quand la viande eſt quaſi cuitte, & les aranger ſur la viande quand

elle est dans le plat.

Viande au court boüillon.

Prenez par exemple vn cochon de laict prest à mettre à la broche, & le mettez en quatre quartiers, on peut le laisser tout entier, & ayant osté tout ce qui est dans le ventre, il faudra le fendre tout du long iusques aux os; & faire quelques entaillades aux cuisses & aux espaulles, & le larder de gros lard, puis enueloper la viande d'vn linge blanc, & la mettre dans vn chaudron auec de l'eau, ou du bouillon tant qu'il y en ait pardessus, y adioustant vne demie liure de lard plus ou moins, selon la quãtité de la viande; faites la cuire iusqu'à moitié, puis la tirez à sec; & ayant osté le bouillon si l'on veut, il faudra mettre au fond du chaudrõ quelques fines herbes, comme vn peu de thin, ou de romarin, ou de la sauge, ou du laurier auec quelques cloux de girofle, & vn morceau d'escorce d'orange ou de citrõ, & du sel, puis y remettre le cochon tousiours enueloppé, & y adiouster du vin blanc autant qu'il en faut pour acheuer de faire cuire la viande iusqu'à ce que la saulce soit quasi consommée, puis la ti-

rerez hors du chauderon, & la mettrez à ſec dans vn plat dans vn linge net, auec quelques brins de romarin, ou de perſil.

Viande à la marmade.

Prenez par exemple vne couple de poulets preſts à larder, mettez les par quartiers, & les faites tremper depuis le matin iuſqu'à midy, c'eſt à dire, cinq ou ſix heures, dans vne terrine, auec du vinaigre, du ſel, du roſmarin, quelques fueilles de laurier ſec, & vne bonne pincée de graine de fenoüil, on y peut adiouſter du poiure : lors que la viande a trempé on la tire à ſec, puis on la farine, & on la fait frire dans le ſain doux, ou dans du beurre roux, ou dans de l'huille; & quand elle eſt cuitte on la tire à ſec pour la mettre ſur vne aſſiette creuſe. On y peut mettre pardeſſus vn petit de ſel menu, & du perſil frit dans la poêle. L'on peut accommoder de la meſme façon vne poitrine de veau, ou d'autre viande delicate, l'ayant coupée par morceaux.

A la Crocoelle.

Prenez de la viande preſte à mettre au pot, par exemple vne poule, mettez-la dans vn pot ou vne terrine auec du

bouillon, dans lequel on aura fait cuire vn jambon, ou d'autre viande ſalée, ou bien vous y metterez de l'eau, auec vn morceau de petit lard, faite cuire la viande moderement, & la ſeruez auec vn peu de bouillon, auec lequel on la fait cuire. Quand de la viande eſt apretée de cette façon, vous la pouuez en ſuite frire, ou rotir ſur le gril pour la manger auec le ſel, & le vinaigre, du perſil crud, ou du creſſon.

Viande cuite à la bete-raue.

Prenez par exemple vn canard & le rempliſſez d'vne farce d'herbes bien aſſaiſonnée, adioutez-y vn bon morceau de beurre, piquez auſſi ſur l'eſtomac quelques cloux de girofle, & enueloppez le canard auec deux feuilles de papier graiſſées de beurre, faite le cuire ſous les cendres chaudes leſpace de deux heures, & l'enuelopez quand il ſera cuit.



POTAGES MAIGRES.

Chap. II.

Potage au beurre.

METtez du beurre dans vn poiſſon, & du ſel à diſcretion, il n'y faut pas beaucoup de beurre, faite le fondre roux, ou demy roux ſur du feu clair, adioutez y de l'eau, & apres qu'il aura bouilly quelque temps, & que le bouillon ſera de bon gouſt, mettez y des croutons de pain, & les laiſſez bouillir iuſqu'à ce qu'ils ſoient attendris, puis y rapez de la muſcade, & le laiſſez encore bouillir vn bouillon ou deux auant que le dreſſer.

Potage aux œufs.

Mettez dans le pot de l'eau, du ſel, &

du beurre gros comme vn œuf, & les ayant fait bouillir quelque temps, il faut trancher des ſoupes dans vn plat, y adiouter du perſil, de l'oſeille, mettre le plat ſur le feu, verſez-y le bouillon auec vn peu de verius, puis y caſſez des œufs, & laiſſez le potage ſur le feu iuſqu'à ce que les œufs ſoient cuits, tenant le plat couuert.

Aux herbes.

Prenez des herbes douces en bonne quantité, comme de l'oſeille, des laictuës, du pourpier, du cerfeuil, de la bouroche, de la poirée, des ciboules ou vn oignon, & les ayāt bien lauées & hachées groſſierement, mettez les dans vn pot auec vn peu d'eau, du beurre, & du ſel, & lorſqu'elles ſeront preſque cuits, adioutez y de l'eau, ou plûtoſt du bouillon dans lequel on ait fait cuire des cardes de poirées, parce que le potage ſera plus friand, mettez y auſſi vn chapon, c'eſt à dire vne groſſe croute de pain, & acheuez de faire le potage. On peut raper du fromage par deſſus quand il eſt dreſsé, ou bien y adiouter des œufs deſlayez auec du verius, ou du bouillon du pot, & faire mitonner le potage quelque temps.

Quelques-vns ayãt deſlayé les œufs auec le verius les verſent en meſme temps dãs le pot, & meſlẽt bien le tout enſemble, & les font prendre quelques bouillons auant que dreſſer le potage. Ou bien quand on a deſlaié les œufs, on les met cuire ſur vn rechaud, les remüant toûjours, & lorſqu'ils ſont aſſez cuits on les verſe ſur le potage.

Aux choux.

Prenez des choux verts, ou d'autres choux, & les ayant lauez hachez les menu, puis les fricaſſez dans du beurre ou de l'huille, & les verſez dans vn pot où il y ait de l'eau bouillante, ou de la purée de pois qui ſoit claire, mettez y du beurre, vne croute de pain, du ſel, ou vn oignon entier piqué de quelque cloux de giroſle, auec vn peu de poivre, ſi vous l'aimez, & faite cuire le tout.

A l'oignon.

Faite chauffer de bonne huille à manger, ou plûtoſt faire fondre du beurre, puis adioutez y de l'oignon coupez par tranches, & lorſqu'il ſera cuit ou fricaſſé, verſez les dans vn pot, dans lequel il y ait de l'eau chaude, adioutez y du ſel,

& vn peu de mie de pain, ou plûtost il faudra prendre vne croute de pain rotie au feu, la faire tremper dans du bouillon du pot, puis y adiouter vne couple ou plus de iaune d'œufs durs, vne gousse de vinaigre ou de verius, passer tout dans vne estamine ou tamis, puis le mettre dans vn plat ou dans vn pot auec du bouillou, & faire bouillir le tout, puis dresser le potage sur du pain tranché, faites bouillir cela suffisamment, & sur la fin adioutez y vn peu de vinaigre ou de verius, dressez le potage, on peut raper de la muscade par dessus, il est bon de le faire mitonner.

Autre potage à l'oignon.

Coupez menu de l'oignon, & le faites cuire dans du beurre roux, y aioûtant de l'eau, du sel, du sucre, vn peu de muscade en poudre, & faite cuire ce potage.

A la Liegeoise.

Mettez du laict dans vn pot ou dans vne poisle, auec du beurre, ou de l'huile, adioutez y des gousses d'ail pesée & pilée, du sel, du poivre, ou d'autre espisse, détrempez aussi vne poignée de farine, plus ou moins, selon la grandeur du po-

tage, & qu'elle soit remise au four, ou dans vne poële, la retournant souuent auec vn peu de laict ou de vin; faites bouillir tout ensemble vn peu de temps, & le remuez, puis le versez sur des soupes de pain.

Potage aux nauets.

Faites bouillir de l'eau auec du beurre, du sel, de l'oignon, ou vne grosse siboule, puis y adioustez des nauets bien ratissez, & lors qu'ils seront cuits, retirez en la plus-part, & les fricassez; puis quelque temps auant que dresser le potage, mettez y du verius, & y rapez de la muscade.

Potage aux pois, ou purée.

Preñez par exemple vn litron de pois secs, & les ayant lauez auec de l'eau tiede, faites les tremper toute la nuict dans de l'eau chaude en sorte qu'elle surnage de trois bons doigts, puis les faites cuire dans la mesme eau, les remplissant d'eau chaude quand il sera besoin; & quand la purée sera faite, tirez la: Ou bien;

Mettez dans de l'eau chaude vn litron de pois secs, & les faites cuire à demy, puis sans les écraser ostez en le bouillon; & s'il n'y en a pas assez, il faut remettre de l'eau chaude dans les pois, & les faire encore

bouillir pour auoir d'autre bouillon: Prenez de cette purée, & en mettez dans vn pot autant qu'il faut auec du beurre & du sel; & si-tost que le beurre sera fondu adioutez y des racines de persil, vn ou deux cloux de girofle, vous pouuez y mettre aussi des herbes, comme de l'ozeille, du cerfeüille, & de la chicorée blanche autant d'vn que d'autre, auec vn oignon ou de la ciboule, ou des herbes fines, des capes si en voulez, & lorsque les herbes sont presque cuites, on peut y adiouter encore vne croute de pain rotie, & vne pointe de vinaigre ou de verjus si vous voulez. Le potage estant prest à dresser il faut retirer l'oignon & les fines herbes: & dressant le potage vous pouuez le garnir de hachis, ou d'andoüillettes de poisson.

Aux cerises.

Mettez dans le pot, de l'eau, du sel, & vn quartron de beurre, faites les bouillir deux ou trois bouillons, puis y adioutez des cerises, du sucre, du clou de girofle, de la canelle autant qu'il en faudra, en sorte que le potage ne soit point trop aigre, & faites cuire tout ensemble.

Aux carotes.

Mettez dans vn pot de terre assez d'eau pour faire vn grand plat de potage, & quand elle sera bouillante, adioutez y vne demie liure de bon beurre frais, du sel à discretion, puis y mettez vn demy litron de pois secs, trois ou quatre carotes bien netes coupées par morceaux, & les faites bien cuire ostant les escalles des pois tant que l'on pourra, & vne heure auant que dresser, on mettra des herbes douces dans le pot. Comme de l'ozeille, du cerfeüille, de la chicorée blanche auec vn peu de persil, ou plûtost de la racine de persil, vne ciboule ou vn oignon, vne pincée de sariete, deux ou trois cloux de girofle, faites cuire tout ensemble, & le dressez lorsqu'il sera fait, & de bon goust.

Aux espinarts.

Mettez dans vn pot des espinards bien lauez, adioutez y de l'eau, du beurre, du sel, vn petit bouquet de marjolaine, du thin, de manthe, ou baume, vn oignon piqué de quelques cloux de girofle, faites bouillir tout ensemble, & lorsque le potage est cuit à demy, adioutez y du sucre à discretion, par exemple, vn bon demy

quartron, vne poignée de raiſins au ſoleil, des croutons en quantité, ou des croutes de pain ſechez au feu, acheuez de faire cuire le potage, puis le dreſſez ſur des ſoupes de pain.

A la citroüille.

Coupez de la citrouille par morceaux, mettez la dans vn pot de terre auec de l'eau, du ſel, vn ou deux cloux de girofle, & du beurre à diſcretion, faites le cuire iuſques à ce qu'elle ſoit quaſi en bouillie, & qu'il ne reſte que peu de bouillon, prenant garde que rien ne brûle, & ne s'attache au pot, & oſtant le brûlé s'il y en a, ce que vous empeſcherez la faiſant cuire à petit feu ſur la fin. Lors donc qu'elle eſt cuite en perfection, & qu'il reſte fort peu de bouillon, s'il paroiſt encore de gros morceaux, vous les eſcacherez, puis mettez y du laict, & lorſqu'il commence à bouillir le moins du monde, retirez le pot hors du feu, & ayant tranché du pain dans vne eſcuelle, il faut verſer ſur la ſoupe deux iaunes d'œufs délayez auec vn peu de laict, y adioutant quelques cuillerées du plus clair du potage, & les jaunes d'œufs eſtant reſpandu ainſi ſur la ſoupe,

il y faut verſer le potage, & le mettre en ſuite mittonner ſur vn rechaut, gardant vn peu du bouillon pour remplir le potage au lieu de ce qui s'en conſomme ſur le rechaut.

Quelques vns y adioutent du ſucre, & vn brain de canelle, d'autres y mettent du poivre ou de la muſcade, mais il eſt meilleur eſtant apreſté ſimplement.

La citrouille eſt bonne au lieu d'herbes dans vn potage à la viande. Et quand on en a de cuite en cette maniere, vous en pouuez mettre à part auec vne ſaulce au beurre blanc. On en peut mettre auſſi dans le pot auec les herbes au lieu de concombre.

Potage au laict.

On fait bouillir le laict, le ſucre, & le ſel, tout enſemble, auec vn peu de canelle, & deux ou trois cloux de girofle, quand il a bouilli quelque temps, on y adioute des iaunes d'œufs délayez auec vn peu de laict, il faut tourner auec vne cuillere iuſqu'à ce que le potage ſoit cuit, pour empeſcher qu'il ne ſe tourne ; il doit eſtre fait promptement. Puis le dreſſer ſur du biſcuit ou ſur des tranches de pain blanc.

Potage à l'orge mondé.

Prenez deux onces d'orge mondé & la faites cuires auec de l'eau, iuſqu'à ce qu'elle ſoit bien creuée, & que le bouillon ſoit eſpais, & reduit à vn demy-ſeptier, alors il le faudra paſſer dans vn gros linge pour en tirer la moëlle, verſant parmy de fois à autre vne partie de bouillon, puis on mettra cinq ou ſix cuillerées de cette bouillie claire dans vne chopine de laict de vache, ou de chevre, ou d'amandes douces, auec vn peu de canelle, du ſucre, & du ſel à diſcretion, on faite cuire le tout iuſqu'à ce que le laict ſe renfle, & commence à bouillir, lors on le verſera dans vn plat garny de ſoupes de pain blanc. Remarquez que l'on peut mettre dans vn potage l'orge toute entiere ſans le paſſer: on peut auſſi meſler vne partie de laict d'amande auec d'autre laict, pour faire ce potage.

Remarqués que le froment mondé fait le potage meilleur ſans comparaiſon.

Potage aux amandes.

Prenez vne demie-liure d'amandes douces des plus nouuelles, faites les tremper quelque temps dans de l'eau vn peu

tiede, pelés les & les mettez en sucre dans de l'eau fraische, puis les broyez exactement dans vn mortier de marbre, y adioustant de fois à d'autre vne cuillerée d'eau froide, à mesure qu'il se fait du laict, il le faut mettre à part, & quand les amandes seront bien pilees, mettez-les dans vne seruiette ou estamine, y adioûtant trois chopines ou enuirõ d'eau froide: On peut y adiouster la grosseur d'vn œuf de mie de pain blanc qui ait trempé dans de l'eau froide: il faut presser les amendes & en tirer le plus de laict que l'on pourra, & le mettre dans vn pot auec vn quarteron ou plus de sucre, & du sel à discretion: faites cuire cela doucement sur vn petit de feu, & le remuez continuellement auec vne cuilliere iusqu'à ce qu'il commence à s'épaissir. Quand il sera cuit, & de bon goust, dressez-les sur des soupes de pain, ou sur du biscuit coupé par tranches, & le laissez mittonner quelque temps.

On y peut adiouster quelques gouttes d'eau de fleurs d'oranges, ou de roses ou de canelle, ou du ius de citron ou d'orange; on peut delayer auec du laict d'amendes

mandes deux ou trois iaunes d'œufs, les verſer dans le pot vn peu deuant que dreſſer.

Ce potage ſera plus eſpais & plus nourriſſant, ſi au lieu d'eau ſimple on ſe ſert de laict, ou d'eau & de laict meſlez enſemble pour tirer le laict des amandes, & en faire le potage.

Potage aux grenoüilles.

Mettez dans vn pot de la purée claire, adioutez y de bon beurre, des capres, du ſel, & les faites bouillir, prenez en meſme temps des grenoüilles eſcorchées, faites les blanchir dans de l'eau chaude, & les ayant tirées à ſec tout incontinent, mettez les dans vne terrine ou eſcuelle, auec de bon beurre, du verius, des petites croutes de pain roty, vne ciboule, vn petit bouquet d'herbes fines, quelques champignons, des laictances de carpes ſi vous en auez, vn peu de muſcade, & du ſel: faites bien bouillir cela, & quand les grenoüilles ſeront à demy cuites, adioutez y plein vne cuilliere à pot de bonne purée, le potage eſtant preſt à dreſſer, on fera mittonner le pain ſeché au feu y mettant de la purée, & lorſque le pain ſera mit-

tonné, on y adioutera des grenoüille toutes apprestées, & de la purée autant qu'il en faudra, auec du ius de citron ou du verius: on pourroit y adiouter de bon hachis de carpe.

Potage aux escreuisses en façon de bisque.

Prenez du bouillon de poisson, ou de la purée claire, elle est meilleure que le bouillon de poisson, mettez le dans vn pot autant qu'il en faut pour faire le potage, adioutez y vn petit bouquet de thin, & de mariolaine deux ou trois oignons, du sel, & du beurre suffisamment, on peut y adiouster quelques champignons.

Mettez aussi dans vn petit pot vn demy cent ou trois quarterons d'escreuisses cuites & espluchées, du sel, du beurre, du clou, de la muscade, vne pointe de vinaigre, vn peu de fines herbes liées auec vne ciboule, & faite bouillir tout cela ensemble auec du bouillon du pot, l'espace d'vne heure ou enuiron, puis il faut mettre des croutons dans vn plat, & y verser le potage de purée assaisonné & bien cuit, adioustez y vne partie de bouillon qui est dans les escreuisses.

On peut rougir le bouillon en pilant les pates des eſcreuiſſes déja cuites, & le corps auſſi, en ayant oſté la mer qui eſt proche la teſte, & y ayant adiouté d'autre purée, ou bouillon maigre, le paſſer par vne eſtamine, puis le verſer dans le plat ſur les croutons. Faites mittonner le potage vn quart-d'heure ou enuiron, puis y mettez les eſcreuiſſes en compotes auec ce qui reſte de leur ſaulce pour dreſſer & garnir le potage; on y peut adiouter vn ius de citron, ou du verius, & le tenir encore vn petit ſur le feu auant que le ſeruir.

Si le bouillon eſt aux herbes, on y peut adiouter deux ou trois iaunes d'œufs durs, auec vn morceau de pain ſeché au feu, pilez enſemble auec le corps des eſcreuiſſes, puis paſſer le tout, & le verſer ſur les croutons, & le faire mittonner comme nous l'auons dit.

Potage aux moulles.

Ratiſsez bien des moulles, lauez les en pluſieurs eaux les frotant entre les mains, puis les mettez dans vn pot auec d'autre eau, & les faites boullir iuſqu'à ce qu'elles ſoient ouuertes, puis les tirez à ſec, &

laissez reposer ce bouillon, & relauez les moulles tant qu'il n'y ait plus de grauier. Aprez auoir osté la plufpart des coquilles, on fricassera les moulles dans vne poisle auec du beurre à demy roux, y adioutant du sel, vne ciboule, ou vn oignon, garny de cloux de girofle: pendant qu'on les fricasse, il faut mettre dans vn plat des croutes de pain sechées au feu, & y adioûter du bouillon, dans lequel on a fait cuire les moulles & le faire mitonner, & lorsque les moulles seront fricassées on garnira le potage desdites moulles, mettant sur le bord du plat celles qui ont leur coquilles, & les autres dans le plat, puis on y adioutera du bouillon blanc fait de iaunes d'œufs, & verius cuits ensemble, & vn peu de muscade dessus, seruez le promptement.

Potage à la fantasque.

Faites vn bon potage à la purée, ayez aussi plusieurs plats de poisson, accommodez auec des saulces differentes, & demie heure ou enuiron auant que dresser le potage, adioutez y deux cuillerées de chaqu'vne des saulces, & faites bouillir tout demie-heure ou enuiron auant que dresser.

Potage au poisson.

Habillez du poiſſon tel qu'il vous plaira, par exemple vne carpe laictée, eſcorchez là, & oſtez tout ce qui eſt dans le ventre, puis il faut leuer adroitement la chair auec vn couſteau, & mettre la carcaſſe du poiſſon dans vn baſſin plain d'eau, lauez la pour oſter le ſang, puis le mettez dans vn pot de terre auec vne pinte d'eau plus ou moins, ſuiuant la groſſeur du poiſſon, du ſel, du beurre, vn ou deux cloux de girofle, vn peu de poivre, vne pincée ou deux de perſil, eſpluché & laué, vn oignon, ou quelques ciboules entieres, faites bouillir le potage iuſqu'à ce qu'il ſoit fait.

Faites cuire ſeparement dans vne terrine des laictances de carpe, & dans vn autre petit pot des champignons, & quand tout ſera preſt, il faut auoir de la croute ou des ſoupes de pain ſechez au feu, mettre le pain par morceaux pour en garnir ſuffiſamment le fond d'vn plat que l'on mettra ſur de la cendre chaude, y verſant du bouillon de poiſſon, ſans y mettre d'herbes, & quand il ſera conſommé, vous y en remetterez encore, puis on y adiou-

tera vne ou deux fois plain vne cuilliere d'argent, de la ſaulce de champignons, & on garnira le potage auec vn tronçon d'anguille, ou de lamproye, ou d'autre poiſſon bouilli, ou cuit, de quelque autre maniere, comme des eſperlans. On peut adiouter du hachis de carpe ou d'autre poiſſon bien aſſaiſonné, & en eſtendre ſur tout la ſoupe l'epaiſſeur d'vn demy doigt ou enuiron, puis y adiouter encore des morceaux de laictes de carpe, des champignons, des culs d'artichaux coupez par morceaux, ou des huitres le tout bien cuit, & aſſaiſonné, ou bien on y mettra des moulles, ou des queuës d'eſcreuiſſes deſ oſsée, dont on garnira le deſſus, & le bord du potage, on peut y adiouter des capres, ou des piſtaches cuites auec des champignons, ou d'autre bonne ſaulce, & vn peu de ius de citron.

Quand le plat eſt garny, on y adioute encore du bouillon de poiſſon, vne cuillerée ou deux de ſaulce de champignons, & ayant gouſté au potage, on le tiendra chaudement ſur vn peu de feu iuſqu'à ce qu'on le ſerue, vous pouuez raper vn peu de croute de pain pardeſſus, & border le

plat de tranches de citron ou d'orange descoupée en façon de crestes de coq, & semer par tout des grains de grenade. On peut aussi frire la teste, ou la queuë d'vne carpe, ou d'vn autre poisson, pour garnir les deux bouts du plat ou bassin, dans lequel le potage est dressé: on peut y adiouter aussi vn petit de poudre d'Iris de Florence, ou de fleurs de violetes, afin que le potage ait vne odeur plus agreable.

Bisque de poisson.

Mettez dans vn bassin, ou dans vn autre plat, vne ou deux soupes de pain roti, escrasez-le, ou le rompez par petits morceaux, adioutez y quelques cuillerées de purée claire, ou bouillõ de poisson delicat, comme d'vne carpe ou d'éperlan, des huitres ou des moulles de mer, on peut mesler ensemble de la purée, & du bouillon de poisson. Faites mittonner ce pain, adioutez y du bouillon de fois à autre, quand il sera besoin, & quand il sera mittonné: on y peut mettre de la saulce d'vn demy court bouillon ou d'vne estuuée auec quelques cuillerées de saulce de champignons, puis on mettra au milieu du plat vn tronçon de poisson ou vn poisson entier cuit

au demy court bouillon, ou de quelqu'autre maniere, puis on acheuera de garnir le plat auec du hachis de poisson cuit, & bien assaisonné ; y adioutant toutes sortes de beatilles maigres, cõme des laictances, des langues de carpe frites ou cuites à l'étuuée, ou entre deux plats, auec du pignon, des pistaches, des huitres fricassées ou cuites en baignets, de l'esperlan de mer, du goujon, ou des tronçons de lamprion, ou d'autre petit poisson delicat déja cuit, & bien assaisonné, comme des queuës d'écreuisses, ou des grenoüilles, ou des moulles sans escailles, des champignons, des mousserons, des truffes, des chataignes, des culs d'artichaux cuits vn peu deuant que seruir la bisque, on y peut adiouter vn petit de verius, ou vne saulce aux œufs; Apres l'auoir fait chauffer quelque temps separement pour cuire ces œufs, puis piquer sur la bisque quelques morceaux de pain frit, & y adiouter de la grenade, & des tranches de citron ou d'orange, & laisser encore la bisque quelque temps sur de la cendre chaude.

Apprests du poisson.

Poisson à la Matelote.

PRenez par exemple des macreaux frais, & quand ils seront habillez & lauez, faites les cuire auec de l'eau salée, on y peut adiouter du vinaigre ou du verius, des fines herbes, de l'ecorse d'orange, quelques-vns y mettent du fromage, vous pouuez manger ce poisson auec vn petit du reste du bouillon, ou le laisser refroidir dans son bouillon, puis le tirer à sec, & le mettre auec telle saulce qu'il vous plaira.

Poisson au court bouillon.

Prenez par exemple vn brochet, ou vne plye de Loire, ou des merlans, ou d'autre poisson, habillez-le, on peut le faire tremper quelques heures dans du vin ou du vinaigre, du sel, & vn peu d'escorce d'orange : puis le faire bouillir dans du vin, ou vinaigre, ou dans du vin & du vinaigre, ou du verius meslez ensemble, auec du sel, vn peu de thin, ou d'autres fines herbes, du clou, de l'escorce d'orange.

Faites en sorte que le feu prenne au bouillon afin de donner le bleu au poisson, & quand il sera cuit, laissez le refroidir dans le court bouillon, puis le tirez à sec, & le couurez de persil. Le poisson au court bouillon est bon auec vne saulce à la poiurade, ou auec vne saulce au beurre, dans laquelle il y ait vn peu du court bouillon, il sera encore meilleure auec vne saulce friande.

Beaucoup de personnes mettent de l'eau dans le court bouillon, pour espargner le vin; mais le poisson en est bien plus fade, qu'estant cuit sans y mettre d'eau.

Remarquez aussi que le vin blanc fait le poisson plus blanc, que quand on employe du vin rouge, pour faire vn court bouillon.

Poisson au demy court boüillon, ou court boüillon bastard.

Prenez par exemple vne carpe, ou vn autre poisson, & le coupez en quatre quartiers, ou par tronçons, apres auoir vuidé le ventre, puis le mettez dans vne escuelle auec du sel, de l'écorce d'orange, des fueilles de laurier, ou d'autres fines herbes, du clou de girofle, vn oignon ou siboulle, &

du vin-aigre ſuffiſamment, pluſtoſt chaud que froid ; laiſſez mariner & tremper le poiſſon l'eſpace de quelques heures, puis le faites cuire dans vn chauderon, ou dans vne poiſſonniere auec du vin.

Par exemple pour vne carpe, ou vn autre poiſſon d'vn pied de long, & gros à proportion, il faut bien trois demy ſeptiers de vin, & faire vn feu clair & vif ; & lors que le vin aura pris le feu, & qu'il y paroiſtra vne flamme violette, il ſera temps d'y mettre le poiſſon, auec vn quarteron & demy de beurre, ou enuiron, coupé par morceaux, de la groſſe chapelure de crouſte de pain, vne bonne poignée de capres, vne poignée ou deux de champignons, deux ou trois culs d'artichaux coupez par morceaux, & deſia cuits à demy, du ſel à diſcretion : vous y pouuez adioûter vne poignée de pignon, & de raiſin de Corinthe, faites cuire tout enſemble, & remuez quelque fois la ſaulſe pour luy donner ſa liaiſon ; & quand tout ſera cuit, il faudra leuer promptement le poiſſon hors de la ſaulſe ſans le rompre, & l'ayant mis dans vn plat, y adiouſter la ſaulſe, mettre l'oignon au milieu, & les culs d'arti-

chaux autour du poiſſon, rapez-y vn peu de muſcade & de croutes de pain, vous y pouuez adiouſter du perſil par deſſus.

Beatilles maigres.

Mettez dans vne terrine des culs d'artichaux blanchis, ou cuits à demy, des champignons, des laictances de carpe, des queuës d'eſcreuiſſes, vn petit de capres, du beurre & vn verre de vin, vn oignon & vne ſiboulle entiere garnis de quelques cloux de girofle, vn peu d'eſcorce d'orange ou de citron, quelques andoüillettes de hachis de poiſſon, du ſel; s'il n'y a point de capres il y faudra mettre vne pointe de vinaigre, & faire cuire tout enſemble, & ſur la fin ſi l on veut vn ius de citron. On peut mettre autour du plat des huitres frites en baignets, & entre deux des grains de grenade, & tranches de citron.

Eſtuuée de poiſſon.

Prenez vne carpe, ou d'autre poiſſon, oſtez tout ce qui eſt dans le ventre ſans creuer la mer, puis coupez le poiſſon en deux, on en pluſieurs tronçons, & la mettez dans vn chaudron auec les œufs, ou les

laictances, & non pas le ſang, ny les boyaux, à cauſe des ordures qui s'y peuuent rencontrer, adiouſtez-y du beurre, du ſel, du poiure, ou quelques cloux de girofle, vn peu d'eſcorce d'oranges, ou quelques fueilles de laurier, ou d'autres fines herbes, vn oignon, ou vne ſiboulle, autant qu'il en faudra; quelques vns y mettent vne partie de vin, & vne partie d'eau, mais cela rend le poiſſon mollaſſe, & la ſaulſe en eſt fade.

Faites cuire le poiſſon; vous pouuez adiouſter ſur la fin vn petit de chapelure de pain, & des capres, & dreſſer le tout quand il ſera cuit, & rapez de la muſcade par deſſus: ſi la ſaulſe eſt longue, on peut mettre au fond du plat vne rotie de pain.

Poiſſon en caſſerolle.

Mettez dans vne poiſſonniere ou chauderon, du vin, du beurre, du ſel, du clou, du poiure, de la muſcade, vn morceau d'eſcorce d'orange, ou citron, & vne fueille de laurier, & puis y adiouſtez vn turbot, ou vne barbuë, ou vne pluye de Loire, ou quelque autre poiſſon, vn peu de rapures de pain, & des petits morceaux de beurre en cuiſant; & quand le poiſſon eſt cuit, &

mis dans le plat, on y peut raper de la muscade par-dessus.

Fricassée de poisson.

Si le poisson est gros, il le faut couper par morceaux apres qu'il est habillé, écaillé, & laué, puis le mettre dans du beurre à demy roux, auec du sel, du poiure, du clou de girofle, de l'escorce d'orange, & des fines herbes, vn oignon ou vne siboule, & le faire cuire, y adioustant du verius, ou du vinaigre, & vn peu d'eau ou du bouillon de poisson; rapez-y de la muscade quand il sera dressé dans vn plat.

Capilotade de poisson.

Prenez du poisson roty, ou frit, coupé par morceaux ou tronçons; mettez-le dans vn plat auec du beurre, du sel, & vn peu de clou, de l'escorce d'orange, de l'espice, & de grosses chapelures de pain, vne siboule, du verius ou du vinaigre, & des capres si vous en voulez, ou des anchois, faites bouillir tout ensemble; puis en dressant la capilotade, retirez la siboule; & rapez de la croute de pain, & vn peu de muscade s'il n'y en a point dans l'espice.

Poiſſon entre deux plats.

Prenez par exemple vne carpe, ou d'autre poiſſon; il le faut habiller, eſcailler & le lauer; ſi le poiſſon eſt gros & eſpais, fendez-le tout de ſon long pour le mettre en deux pieces, puis le mettez dans vne terrine, ou dans vne tourtiere tout de ſon long, auec du beurre, du ſel, de groſſe chapellure de pain, ou des champignons coupez par morceaux, & vn peu de fines herbes, ou du clou de girofle, ou d'autre eſpice. Couurez le plat auec vn couuercle percé en deux ou trois endroits, pour donner iſſuë aux vapeurs.

Quand le poiſſon ſera cuit à demy, ou à peu prés, adioutez y des groſeilles, ou du verius en grain vn peu pilé, ou d'autre verius, ou du vinaigre, ou vne ſaulce aux œufs : on peut y mettre des capres, des raiſins de Corinthe, puis acheuez à faire cuire le poiſſon, rapez de la muſcade ſur la fin : Vous y pouuez mettre du pain frit en des tranches de citron, on peut appreſter de cette façon toute ſorte de poiſſons plats, comme des ſolles, ils ſeront de meilleur gouſt ſi vous les faites rotir à demy ſur le gril, auant que les

auoir entre deux plats.

On peut larder des macreaux frays, ou d'autre poisson, auec des petits lardons, ayant premierement incisé, ou fait des entailles au poisson de mesme que si l'on vouloit le faire rotir sur le gril, puis on passe les lardons dans la chair du poisson. On l'assaisonne comme nous venons de dire, & on le fait cuire au four comme entre deux plats.

Poisson à la marinade.

Il faut frire le poisson dans l'huile; & l'ayant tiré à sec, mettez du vinaigre auec le reste de la friture; ou plustost mettez dans la poële de l'huile qui n'a point seruy, faites la chauffer, adioustez y du vinaigre, des fueilles de laurier, ou du romarin, ou d'autres herbes fortes, du sel, & quelques clous de girofle; faites bouillir ensemble quelque temps tous ces ingrediens, & versez la saulce sur quelque poisson frit: On le peut manger chaud & froid; il se peut garder plusieurs mois l'accommodant en la maniere suiuante.

Prenez du poisson, par exemple des solles de moyenne grandeur, faites les frire, puis les couchez par rangs dans vn baril,

baril, puis y adiouſtez de la ſaulſe ſuſdite tant qu'elle ſurnage de trois ou quatre doigts au deſſus du poiſſon, & ne couurez point le vaiſſeau qu'vn ou deux iours apres, c'eſt à dire iuſqu'à ce que le tout ſoit parfaitement refroidir, il ſera bon froid, & rechauffé auec vne bonne ſaulce, comme vne ſaulce aux anchois, dans laquelle on pourra adiouter de la ſaulce à la marinade.

On peut confire ou mariner des huitres auec du ſucre en la maniere ſuiuante.

Prenez de belles huitres, & mettez dans vn baril vn lict de ſucre en poudre, puis vn lict d'huitres, & que chaqu'vne ſoit lardée d'vn petit morceau de canelle, ou d'vn clou de girofle, acheuez de remplir le baril, mettant vn lict apres l'autre, couurez-le, & le gardez en vn lieu frais.

Hachis, & andoüilletes de poiſſon.

Prenez par exemple vne carpe, ou d'autre poiſſon, oſtez les eſcailles s'il y en a, puis l'eſcorchez, & oſtez ce qu'il a dans le ventre, puis leuez la chair du poiſſon auec vn couteau, & s'il a beaucoup d'arêtes entremeſlez dans la chair, il faut eſtre bien exact à le deſoſſer.

Quelqu'vns font tremper quelque temps

le poiſſon dans de l'eau preſque bouillante pour attendrir la chair, & la détacher plus facilement d'auec les arêtes: mais cela diminuë le gouſt du poiſſon. Le poiſſon eſtant deſoſsé, il faut hacher bien menu ſa chair, auec vn peu de perſil, & du ſel, on peut y adiouter quelques champignons coupez par morceaux. Mettez le hachis dans vn plat auec du beurre, vn peu de poivre ou d'eſpiſſe, vn petit morceau d'écorſe d'orange ou citron crud, ou quelques cloux de girofle, vn peu de verius, & ſi vous voulez vn oignon ou vne ciboule entiere, & vn peu de raiſin de corinthe, & du pignon ſi vous aymez la douceur.

Quelqu'vns font cuire auec le hachis, la teſte, & la queuë du poiſſon.

Il faut retourner, & remuer le hachis de fois à autre, & quand il eſt cuit, retirer l'oignon ou la ciboule, puis raper vn peu de muſcade, & mettre ſur le poiſſon des apprêtes de pain frit; quelqu'vns y adioutẽt vn peu de court bouillon, ou de ſaulce d'Alemagne, ou de ius de viande rotie.

Pour faire des andoüilletes, il faut prendre du hachis crud de poiſſon bien aſſaiſonné, & le mouiller auec vn peu de vin

blanc, ou du verius, ou du blanc d'œuf, & le presser entre les mains pour former les andoüilletes, & les faire cuire en suite auec du beurre ou de la moëlle, & le reste des ingrediens : On peut mesler des iaunes, & des blancs d'œufs durs dans le hachis, & dans les andoüilletes.

Pasté en pot de poisson.

Mettez du hachis de poisson dans vn pot, ou dans vne tourtiere, assaisonnez-le de cloux de girofle, de quelques fines herbes : Mettez y des pois, du beurre, & du vin, adioutez y en les faisant cuire, des chastaignes roties, ou des nauets coupez menu qui soient déia fricassés, vous y pouuez mettre aussi vn petit de court bouillon, rapez de la muscade par dessus quand il sera cuit, piquez y aussi du pain frit.

Poisson Roti.

Prenez du poisson, il le faut lauer, escailler, habiller, & oster tout ce qui est dans le ventre, & n'y laisser ny œufs, ny laictes, ny sang, parce que cela demeureroit crud, & empescheroit que le poisson ne pût cuire, il le faut bien essuyer, puis y faire quelques taillades, plus ou moins, à proportion qu'il est espais, ou

que ſa chair eſt ferme, & ſi la chair eſt tendre & delicate, comme celle des maquereaux, & des poiſſons plats, il n'eſt pas beſoin d'y faire des taillades.

Quand le poiſsõ eſt apreſté, il le faut mettre ſur le gril, que l'on peut garnir de quelques brins de paille mouillée ou du jong, ou du fenoüil, & le faire rotir doucement prenant garde qu'il ne ſe brûle, lors qu'il ſera cuit d'vn coſté, il le faut retourner de l'autre, & le graiſſer auec vn peu de beurre ou d'huille, il y en a que l'on aroſe auec du verius, ou du vinaigre. Le poiſſon eſtant cuit, on y fait vne ſaulce au beurre, ou vne farce, ou quelque autre ſaulce.

Poiſſon roti à la broche.

Prenez par exemple vne carpe, & apres auoir oſté tout ce qui eſt dedans le ventre, & l'auoir eſcaillée, faites des taillades dans la chair de coſté, & d'autre, puis la mettez à la broche, & la ſalez dedans, & dehors; Mettez dans le ventre du poiſſon vn brin ou deux de thin, & vn brin de mariolaine, & deux ou trois feüilles de laurier ſec, & vn ou deux bons oignons fendus en quatre, deux ou trois cloux de girofle, vn peu de poivre, & de muſcade, vn demy

quartron de beurre frais, plus ou moins, à proportion de la grandeur du poiſſon, puis il faut auoir deux bâtons de la groſſeur du doigt, aplatis d'vn coſté, & en coucher vn ſur chaque coſté du poiſſon, il faut qu'ils ſoient vn peu plus longs que le poiſſon, liez-les par les deux bouts, puis il faut continuer le lien tout du long du poiſſon, puis le faire cuire comme de la viande, le tournant de fois à autre, tantoſt ſur vn coſté, tantoſt ſur l'autre, à proportion que le coſté qui eſt au feu ſe ſeiche, afin de faire cuire le poiſſon également de toutes parts; Il faut auſſi l'arroſer ſouuent d'vn quartron ou plus de beurre qui ſoit dans vne lechefrite, auec vn oignon, ou vn brin de thin.

Pendant que le poiſſon rotit à la broche, il faut faire la ſaulce dans vn petit pot, ou dans vne terrine, y mettant les laictes du poiſſon coupez par morceaux, du beurre, du ſel, vne ciboule, ou vn peu d'oignon, des huitres, & des anchois ſi vous en auez: On y peut mettre auſſi quelques champignons coupez par morceaux, faites cuire cette ſaulce, & ſur la fin adioutez-y du verius auec vn peu de muſ-

cade, tenez-là vn peu longue.

Lorsque le poisson est cuit, & roti suffisamment, mettez-le dans vn plat, ostez l'oignon, & les herbes fines qui sont dans le ventre, ostez aussi la ciboule, & le bouquet de la saulce, puis la versez sur le poisson, y adioutant le dégoust de la carpe qui est dans la lechefrite, & mettez vne partie des laictances sur le poisson, & vne partie dans le ventre: Tenez quelque temps le plat pres du feu sur vn peu de feu, afin que le poisson prenne le goust de la saulce.

Poisson frit en plusieurs manieres.

Escaillez le poisson, & l'habillez ostant tout ce qui est dans le ventre, lauez le s'il est besoin, & l'essuyez, car il ne prendroit pas bien la friture s'il estoit mouillé, On peut le poudrer de farine, & d'vn petit de sel menu, & y faire des entailles s'il est espais, ou si sa chair est ferme, afin que la friture puisse penetrer.

Pour bien frire du poisson, il faut que l'huile ou le beurre soit bien chaud, & qu'en y trempant la queuë du poisson elle soit seche, incontinent, il est bon qu'il y ait vn rond de fils de rechard dans le fond de la poële, pour empescher que le poisson

ne s'y attache, & quand le poiſſon eſt cuit d'vn coſté, retournez-le de l'autre. Quand il eſt frit, mettez-le dans vn plat, il eſt bon de le garnir d'oranges coupées par moitié.

Le poiſſon eſtant frit, & tiré à ſec hors de la friture, vous la pouuez manger ſans ſaulce eſtant poudré d'vn peu de ſel, ou auec du verius, ou ius d'orange, ou le manger auec vne poiurade, ou vne ſaulce à l'oignon, ou quelqu'autre ſaulce, ou bien on met par morceaux le poiſſon frit, & on en fait vne capilotade.

Poiſſon frit en begnets.

Prenez par exemple de grandes huitres, lauez les en pluſieurs eaux froides, puis les faites reſuier entre deux linges, puis les trempez dans de la bouillie cruë fort eſpaiſſe qui ſoit fait auec de la farine, aſſaiſonné d'vn peu de ſel menu, & de vin blanc, ou du laict, ou de l'eau détrempez enſemble, le vin blanc eſt le meilleur, & que l'appareil demeure eſpais comme de la moutarde, & les cuire, il les faut prendre l'vne apres l'autre, auec vne cuillere, & les mettre dans la poële dans le beurre bien chaud, & en quantité, ou dans vne friture faite moitié de beurre, &

moitié d'huile d'oliue, ou de noix bien chaude, & qui ne faſſe plus de bruit ſur le feu, & les retournant l'vne apres l'autre, afin qu'elles ſe cuiſent d'vn coſté & d'autre, & qu'elles prennent de la couleur ſans ſe brûler, & ſans s'attacher à la poële.

Quand elles ſont cuites, & riſſolées comme des begnets, tirez les hors de la friture l'vne apres l'autre, & les poudrez incontinent de ſel menu, y adioutant vn ius d'orange, & de citron, ou du verius, ou du vinaigre, & les mangez chaudement; au lieu de ſel, on y peut mettre du ſucre.

Poiſſon fumé.

Habillez du poiſſon, & le ſalez plûtoſt entier que par tronçons, laiſſez-le en ſon ſel trois ou quatre iours, ou plus long-temps, ſelon qu'il eſt plus gros, puis l'ayant retiré & laiſsé vn peu reſſuyer, on le met ſecher à la cheminée, l'enuelopant de papier pour le tenir proprement. On peut faire ſecher du poiſſon à la cheminée ſans qu'il ſoit ſalé.

Quand on a vne grande quantité de poiſſon à faire ſecher comme des harents, on les enfille dans des baguetes, comme des chandelles, puis on les pend au plan-

cher d'vne petite chambre bien close, & de la mesme façon que les chandelieres font leurs chandelles, puis on fait du feu aux quatre coings, & au milieu de la chambre pour enfumer, & secher le poisson.

Poisson farci.

Prenez vne carpe, habillez la, & l'escailler, vuidez le ventre, leuez la peau, car il faut qu'elle tienne à la queuë, & à la teste, & tout le long du dos, puis leuez la chair, & quand elle sera hors d'auec les os hachez-la auec du persil, du thin, de la mariolaine, de la ciboule, trois ou quatre champignons; le tout estant haché bien menu ensemble, adioutez-y vn quartron plus ou moins de bon beurre frais à demy fondu, du sel, de la muscade, du poivre, & les autres assaisonnement propres pour vn hachis de poisson, & remuez tout ensemble auec vne cuillere, afin qu'ils se lient bien, puis en emplissez la peau du poisson, & vous garnirez le ventre des andoüilletes de poisson, des laictances de carpes, des champignons cuits & coupez menus & bien aprestez, des queuës d'escreuisses, des culs d'artichaux déja blanchis, & d'autres beatilles maigres, vn peu de

beurre, le tout aſſaiſonné de ſel, de clou, de quelques anchois, ou capres, & ayant recouſu le ventre du poiſſon, mettez-le dans vne caſſerole, ou poiſſonniere, ou terrine, auec vne chopine de vin blanc, ou demy-ſeptier au moins, auec autant d'eau, plus ou moins de chaqu'vn à proportion de la grandeur du poiſſon, & que l'on veut le gouſt releué, en ſorte qu'il en ſoit couuert, adioutez-y vn peu de vinaigre, pour oſter le mauuais gouſt s'il y en a, & gros cōme vn œuf de bon beurre frais, il faut faire cuire tout cela, & le poiſſon eſtant cuit en ſorte qu'il ait vne belle couleur, & la ſaulce courte, il faudra retirer le beurre ſi elle eſt trop graſſe, puis dreſſer le poiſſon auec le reſte de la ſaulce, ſi l'on veut on peut encore garnir le plat ou baſſin auec des eſcreuiſſes, & d'autres beatilles maigres bien cuites, auec des laictes, des capres, des champignons, on y peut mettre du hachis, ou des andoüilletes de poiſſon cuit ſeparement, mettant auſſi ſur le poiſon des tranches de citron ou d'orange, & de la grenade autour du plat.

Macreuses en diuerses sortes.

Puisque les macreuses sont du nombre des poissons, nous pouuons bien adiouter icy quelques manieres de les aprêter : Apres auoir remarqué que celles qui ont pieds rouges sont bien meilleures que les autres.

Prenez vne macreuse, trempez-la dans de l'eau bouillante, puis la plumez prõptement, & ratissez bien le duuet, habillez-la en suite, puis faite la bouillir vn bouillon seulement dans de l'eau nette toute bouillante, dans laquelle il y ait vn peu de vin, & de la sauge, & la retirez incontinent, vous pouuez l'accommoder apres cela en diuerses manieres, comme vn canard.

Pour la faire rotir à la broche, il faut mettre dans le ventre, vn morceau de beurre, vn oignon, du sel, & du poivre, puis recoudre l'ouuerture, & piquer sur l'estomac de la macreuse quelques cloux de girofle, & la mettre en broche, la faisant cuire doucement, & long-temps, & pendant qu'elle cuit, arrosez-la souuent auec de l'eau, du sel, & du beurre qui soient sous la macreuse dans vne leche-

frite, y adioutant vn peu de vinaigre quand la macreuse est presque cuite, & continuant à l'arroser iusqu'à ce qu'elle soit cuite parfaitement, puis on la seruira auec sa saulce, ou bien on fera vne saulce douce, ou vne saulce aux capres, comme aux becasses, ou vne saulce à la Catalane.

On peut faire cuire vne macreuse au court bouillon, & la manger à sec, ou l'aprester comme vn canard aux nauets, ou la mettre en ciué. Elle est aussi fort bonne à l'estuuée, laquelle vous pouuez faire en la maniere suiuante.

Prenez vne belle macreuse, mettez-la dans vn pot auec vne oignon, vn quartron de beurre, cinq ou six cloux de girofle, vne ou deux feuilles de laurier, du poivre, & du sel à discretion, trois demy-septiers ou vne pinte de vin, auec autant ou plus d'eau, la moitié, ou vn peu plus d'vn septier de bon vinaigre, ou de verius ; faites bouillir tout ensemble, & si la seulce se consomme trop, il faut y remettre du vin, & de l'eau, & du vinaigre à proportion qu'il en sera besoin : Faites bien cuire la macreuse, goutez à la saulce, & si elle n'est pas assez de haut goust, adioutez-y vn

peu de verius, ou de vinaigre pour la releuer, si au contraire sa saulce est trop forte, mettez-y vn morceau de beurre pour l'adoucir, & la faites bouillir encore vn bouillon ou deux.

Pour apprester les Herbes & les Legumes.

Chapitre III.

Laictuës farcies.

PRenez de grosses laictuës pommées, & les faites tremper quelque peu de temps dans de l'eau bouillante pour les faire amortir, & les ayant fait esgouter, il faut les ouurir, & oster le cœur, & remplir la laictuë auec du hachis de veau, ou d'autre viande cruë bien assaisonnée, comme si c'estoit pour faire des andoüilletes, puis on mettra les laictuës dans vne escuelle, ou pot de terre, auec du beurre, & vn peu de bouillon du pot, du clou de girofle, & du sel, vous pouuez y adiouter quelques champignons, ou des asperges, ou des culs

d'artichaux coupez en petits morceaux, & lorſque cela ſera cuit, vous pouuez y adiouter vne ſaulce blanche, ou garnir le plat de pois bien fricaſſez, & rapez vn peu de muſcade par deſſus, & tenir le plat chaudement iuſqu'à ce qu'il ſoit ſur la table.

Autres laictuës farcies.

Coupez par quartiers des laictuës pommées, & les ayant lauez, faites les vn peu blanchir dans de l'eau bouillante ſans les mettre ſur le feu, puis les faites cuire auec vn peu de thin, ou d'autres herbes fines, vne bonne farce d'herbes bien aſſaiſonnée comme celle des œufs à la farce, y adioutant du beurre, & de la moële de bœuf, & vn peu de bon bouillon du pot, & lorſqu'elle ſera bien fricaſsée, & vn peu de haut gouſt, dreſſez-les dans vn pot, rapez vn peu de muſcade par deſſus.

Eſpinars.

Lauez les bien en pluſieurs eaux, puis les mettez dans vn pot de terre ſur de la cendre chaude afin qu'ils iettent leur eau, ils ſeront plus friants, ſi vous y mettez vn petit d'ozeille quand ils auront ietté leur eau, tirez-les à ſec, & les preſſez bien,

puis les mettez dans vn pot, ou escuelle de terre, on peut les hacher; & pour vn bon plat mettez y vne demie-liure de beurre, du sel, & quelques cloux de girofle, vous y pouuez mettre vn oignon entier piqué de quelques cloux de girofle pour releuer le goust, faites les cuire doucement & à petit feu; retournez-les souuent auec vne cuilliere, afin qu'ils cuisent par tout sans se brûler, & quand ils seront presque cuits adioutez-y du verius, & acheuez de les faire cuire, puis on rapera de la muscade par dessus, on les peut garnir d'aprêtes de pain frit dans du beurre ou dans de l'huile.

Autres espinars friants.

Les espinars seront plus friants si vous mettez auec le beurre & le sel vn oignon piqué de clou de girofle, du poivre, vn morceau de sucre, du raisin de corinthe, ou d'autres bons raisins, du verius, de la muscade, faisant cuire tout ensemble, & quand on veut seruir, on y adioutera du ius de citron ou d'orange, & du sucre s'il n'y en a pas assez.

Cardes de poirée, ou Iottes.

Prenez de belles costes de poirée, cou-

pés les par morceaux longs comme la main, ostez les filets, & ce qu'il y a de vert, liez les par petites bottes, faites les cuire dans de l'eau y adioutant du sel, & vn peu de beurre, estant cuits, tirez les à sec, & les faites esgouter, puis on les mettra dans vne saulce faite auec du sel, du vinaigre, & du beurre, qu'il faut toûjours remüer pendant qu'il fond, puis y ayant mis les cardes, on peut y adiouter de la chapelure de pain, de la muscade, & y mettre aussi du fromage rapé & coupé bien menu, & laisser bouillir le tout ensemble en retournant les cardes de fois à autres, iusqu'à ce que la saulce soit faite.

Chicorée blanche à l'estuuée.

Mettez la chicorée dans de l'eau bouillante, & la retirez des qu'elle est à moitié, puis la faites bien esgouter, elle aura plus de goust si vous la mettez toute cruë entre deux plats sur le feu afin qu'elle iette son eau, & qu'elle se cuise, puis estant esgoutée, fricassez-la auec du beurre, & l'assaisonnez de sel, & de vinaigre, on y peut raper de la muscade, & du fromage.

Chicorée sauuage en salade.

Prenez des racines de chicorée sauuage, qui

qui ſoient groſſes & bien nourries, & a-
pres les auoir ratiſſées & lauées, faites les
cuire auec beaucoup d'eau, & vn peu de
ſel : Mais ſi vous deſirez les rendre bien
douces, il faut ietter la premiere eau, &
ne ſaller que la ſeconde eau. Et les tou-
chant auec les doigts, vous les trouuerez
molles. Eſtant cuites, on les fait égouter,
puis ayant oſté la corde, il faut les hacher
ſur vn ais auec vn peu de ſel menu, & du
ſucre, dont il faut mettre plus gros qu'il
n'y a de racines, & hacher bien cela en y
adioûtant vn peu de vinaigre, & de l'huile
à diſcretion, le tout eſtant bien meſlé ſans
qu'il ſoit trop liquide, vous la dreſſerez
ſur vne aſſiete; Cette ſalade doit eſtre
ſemblable à vn hachis. On peut faire la
meſme choſe auec les feuilles de chicorée
ſauuage, quād elles ont eſté cuites en deux
eaux, & bien eſgoutées. On peut auſſi
faire vne ſalade cōpoſée de racines, & de
feuilles de chicorée ſauuage, les dreſſant
ſeparement ſur vne meſme aſſiete enſorte
que le blanc, ou ce qu'il y a de racines, ſoit
apreſté ſeparement, & ſoit mis au milieu
de l'aſſiete, & que le vert ſoit tout au-
tour, l'vn & l'autre bien aſſaiſonné de

ſucre, & vn peu de ſel, de vinaigre, & d'huile en les hachant. On peut encore apreſter cette ſalade de chicorée auec vne ſaulce aux cardes, la faiſant auec de bon beurre, du ſel, & de la muſcade.

Choux à la compote, ou choux pourris.

Prenez des choux pommez, coupez les par morceaux, & les lauez, faites les bouillir quelques bouillons dans de l'eau, puis le tirez à ſec, & les mettez dans vn pot auec vn morceau de lard, de la moëlle, ou de bonne graiſſe de bœuf coupée par petits morceaux vn peu de fines herbes, du ſel, & du clou, de l'eau, ou plûtoſt du bouillon de viande ſans herbes, faite bien cuire le tout enſemble, & qu'il ne reſte que tres peu de bouillon, & remüez la compote aſſez ſouuent. Et quand elle ſera parfaitement cuite, rapez y de la muſcade : Et auant que la ſeruir, vous y pouuez auſſi adioûter du ius de viande rotie, des aprêtes, ou morceaux de pain fricaſſez au beurre. Les iours maigres il eſt bon d'adioûter vn oignon auec les choux hachez & aſſaiſonnez comme nous l'auons dit, & de la mie de pain, les faiſant cuire auec de l'eau, du beurre, ou de l'huile.

Ou bien ayant haché & fait parbouillir des choux blancs dans de l'eau, & du sel, retirez les à sec pendant qu'ils s'égoûtent, il faut fricaſſer de l'oignon, ou des ciboules, auec du beurre, ou de l'huile, puis y adioûter les choux auec du ſel, de l'eſpice, du bouillon du pot, ou de l'eau, quelques-vns y adioûtent vn peu de vin, faites bien cuire tout enſemble, rapez vn peu de muſcade quand l'eſtuuée ſera faite.

Choux farcis.

Prenez par exemple vn choux blanc qui ſoit bien gros, & bien pommé, faites luy prendre vn bouillon ou deux dans de l'eau bouillante pour le mortifier, & oſter de ſa force, & l'ayant retiré, il faut eſcarter les grandes feuilles ſans les rompre, oſter le cœur, & remplir le chou de viande hachée, & aſſaiſonnée comme celles des paſtez de gaudiueau, & d'vn bon hachis, y meſlant des moyeux d'œufs cuits, & durcis, il faut y adioûter auſſi des jaunes d'œufs cuits pour bien lier tout enſemble. On y peut y adioûter encore du verius en grain, des champignons, du pignon, du raiſin de Corinthe, des aſperges coupez

par morçeaux, ou d'autres ingrediens selon la saison, & vn peu d'espisse, ou de thin en poudre auec le sel, & ayant rabatu les feuilles pardessus, il faut lier le chou en croix auec vne cordelette, & le mettre dans vn pot assez grand, afin que l'on puisse le retirer entier lors qu'il sera cuit, faites le cuire l'espace d'vne heure & demie ou enuiron, auec du bouillon de viande bié assaisonné, puis le tirez hors du pot, & ostez la cordelete, on pourra verser par-dessus du ius de viande rotie.

On peut garnir vn chou en plusieurs manieres, & en faire de plusieurs façons, par exemple, auec des pigeonneaux qu'il faut faire cuire à demy à la compote, ou auec d'autre viande, auant que les enfermer dans le chou.

On peut aussi remplir le ventre des oyseaux de hachis bien assaisonné, & en mettre encore entre les pigeonneaux pour garnir dauantage le chou.

Choux fleurs.

Prenez des choux fleurs, mettez les par branches, ostez la peau ou l'escosse, & ce qui peut y auoir de pourry, puis les lauez,

& les faites cuire dans le pot auec la viande, ou dans de l'eau, auec du sel, de la mie de pain, & vn peu de beurre, afin qu'ils soient bien blancs, estant cuits tirez les à sec, & les faites égouter comme des asperges, puis on les mettra dans vne saulce semblable à celles des asperges, on y peut adiouter du ius de viande rotie.

On peut faire aussi des choux fleurs en forme de baignets, les ayant fait parbouillir, auparauant vous pouuez accommoder des choux blancs à la saulce des choux fleurs, les ayant fait cuire premierement par quartiers dans du bouillon de viande, ou dans de l'eau, du sel, ou dans du vin, & du sel, vn peut de vinaigre, & des fines herbes.

Asperges.

Pour bien faire cuire des asperges entieres, mettez les dans de l'eau bouillante, auec vn peu de sel, & quand elles seront attendries moderement, il les faut retourner, & ayant tiré le chaudron hors du feu, laissez les refroidir à demy, puis les tirez hors de l'eau, & les faites égouter, les couurant d'vn linge blanc, puis on les mettra dans la saulce suiuante.

Mettez vn plat sur vn bon feu auec ce qu'il faudra de vinaigre, & de sel, & vn bon morceau de beurre, vous y pouuez adiouter vn peu de poiure, il faut tourner le beurre iusqu'à ce qu'il soit fondu, afin que la saulce soit liée : Puis on y mettra les asperges, vous pouuez raper de la muscade pardessus : Vn peu de grosse chapelure de pain est bonne dans cette saulce, & mesme du ius d'esclanche, ou d'autre viande rotie. Au lieu de faire cette saulce, on se contente de manger les asperges auec de l'huile, du sel, & du vinaigre comme vne salade.

Asperges fricassez.

Prenez des asperges menuës, & tendres, rompez par morceaux ce qu'il y a de vert, & les ayant lauez, mettez les dans du beurre à demy roux, auec vne ciboule, & vn peu de sariete, & du sel, & apres leur auoir donné quelque tour de poêle, mettez les dans vn plat auec vn peu d'eau, & du bouillon du pot dégraissé, faites les cuire ensemble, & quand elles seront presque cuite adioutez y de la crême, ou vn peu de dessus de laict, & les tenez encore quelque temps sur le feu.

On peut faire cuire aussi les asperges entre deux plats, ou dans vn pot, ou terrine, auec de l'eau, du bouillon du pot, du beurre, ou de la moëlle, ou du lard, de la sariete, vne ciboule piquée de deux ou trois cloux de girofle, ou plûtost vne saulce blanche faite auec le vinaigre, & les iaunes d'œufs délayez ensemble, ou du ius de chair rotie, & quand elles seront presque cuite, adioutez-y du verius, du vinaigre; la saulce estant faite, rapez y de la muscade, & de la croute de pain dessus.

Autre maniere.

Rompez les asperges par morceaux, faites les bouillir vn bouillon ou deux dans de l'eau pour les attendrir, & les ayant tiré à sec, mettez-les dans vn petit pot, auec du beurre, vne ciboule piquée de deux ou trois cloux de girofle, du sel, vne pointe de verius, & les faite cuire en compote, & que la saulce soit courte.

On confit les asperges comme le pourpier, & comme les culs d'artichaux, les laissant fenner durant quelques iours auant que de les mettre dans la saumure.

Artichaux.

Artichaux à la poiurade.

PRenez des artichaux qui soient tendres, & les coupez par quartiers, ostez le foin, & les petites feuilles, pelez aussi le dessous, & ne laissez que les grandes feuilles, & à mesure qu'ils sont pelez, il les faut ietter dans de l'eau fraische pour empescher qu'ils ne se noircissent, & qu'ils ne deuiennent ameres, & quand on les veut seruir, il les faut mettre dans vn plat, ou sur vne assiete, en forme de piramide, & les arrouser d'eau : On met aussi sur le bord du plat, du poiure, & du sel battu ensemble.

Artichaux frits.

Coupez par quartiers de gros culs d'artichaux, & apres les auoir pelez par dessous iusqu'au blanc, faites les morceaux d'vn poulce d'espais ou enuiron, & ayant osté le foin, & rogné la pointe des feuilles, mettez en mesme temps les morceaux dans de l'eau, iusqu à ce que vous les vouliez frire, lors il les faudra tirer hors

de l'eau, les poudrer de farine, puis les frire dans du ſain-doux bien chaud, ou dans de bonne huile, ou du beurre à demy roux, qui ſoit ſi chaud qu'en y trempant vn des morceaux le vert ſeche incontinent. Quand ils ſont frits ſuffiſamment ſans eſtre brûlez, il faut les tirer à ſec, les poudrer en meſme temps de ſel menu, & les arrouſer de vinaigre, puis les couurir de perſil amorty & frit mediocrement dans la poêle.

Pour cét effet il eſt beſoin que le perſil ſoit en brin bien laué, & bien ſec, puis le mettre legerement dans la poêle, ſans le preſſer à plaine main, & le retirer incontinent auec vne eſcumoire hors de la friture; l'ayant laiſsé eſgouter, reſpandez-le ſur les artichaux.

Artichaux fricaſſez.

Prenez des culs d'artichaux, & apres auoir oſté toutes les feuilles, & le foin, coupez les par tranches, ou par quartiers de moyenne groſſeur, puis les faites blanchir, c'eſt à dire qu'il leur faut faire prendre quelques bouillons, & les faire cuire preſque à demy dans de l'eau, auec vn peu de ſel, vn brin de ſariete, & de la

ciboule, puis tirez les à sec, & les mettez par apres dans du beurre à demy roux, y adioutant du sel, & quelques champignons si vous en auez. Faites les cuire suffisamment, & sur la fin adioutez-y vn peu de verius, & de vinaigre, ou vne saulce blanche, auec des œufs, & du vinaigre, & les dressez peu de temps apres, puis y rapez de la muscade.

Autres artichaux.

Prenez des culs d'artichaux, ostez le foin, & toutes les feuilles, & tout ce qu'il y a de vert, iettez-les en mesme temps dans de l'eau, laissez les tremper vn quart-d'heure, puis les changez d'eau vne fois ou deux : Sils sont durs, il est bon de les faire bouillir vn bouillon ou deux dans de l'eau, auec vn petit de sel, mais il en auront moins de goust. L'on fera cuire les artichaux dans vn plat de terre auec du beurre, du sel, & vn ou deux cloux de girofle, les tenant couuerts, & quand ils seront cuits à demy, adioutez y vn peu de verius, ou du vinaigre, quelques-vns y mettent du vin, & vn petit de chapelure de pain, estant cuits rapez y vn peu de muscade.

Artichaux confits.

Pelez des culs d'artichaux, n'y laissant rien du foin, ny des feuilles, & les mettez en mesme temps dans de l'eau fraische, & les ayant retirez, faites les bouillir vn bouillon, ou iusqu'à ce que le foin se puisse oster facilement, & l'ayant osté, mettez les dans vn pot de terre, puis vous y adiouterez de l'eau bien salée, & qu'elle surnage de trois doigts, quelqu'vns y mettent vne partie d'eau, & vne partie de vinaigre, puis adioutez-y l'espaisseur de deux doigts de bonne huile, ou de beurre qui ne soit guerre chaud, il faut mettre le pot en la caue sur vn ais, & le couurir d'vn linge double. Lorsque l'on veut manger de ces culs d'artichaux, il faut les tirer auec vn baston, & ne pas mettre la main dans la saumure, puis on les fait tremper dans de l'eau depuis le soir iusqu'au matin pour les dessaller, apres cela vous les accommoderez comme des culs d'artichaux, qui n'ont esté salez.

Autre maniere pour garder les culs d'artichaux.

Apres les auoir tirez de l'eau, mettez

les entre deux seruietes, afin qu'ils s'esgoutes parfaitement, puis on les met dans vn pot, en y adioutant du vinaigre, ou du verius, tant qu'ils surnagent de deux ou trois doigts, puis on y adioutera du sel, & le lendemain de l'huile, & on les met en la caue, mais les artichaux n'ont quasi point de goust, parce qu'ils l'ont perdu dans le vinaigre.

Les artichaux se peuuent garder quinze iours ou plus, estant cuits dans de l'eau, du sel, & du beurre, en sorte qu'il surnage d'vn doigt pardessus, il n'y a qu'à les faire bouillir ensemble cinq ou six bouillons, & les garder aussi dans le beurre.

On peut confire & conseruer en toutes les mesmes façons les cardes d'artichaux blanchies, & les asperges aussi; par exemple, faire cuire à demy les asperges, les coucher de leur long dans vn vaisseau, & y adiouter du beurre, tant qu'ils surnage de deux doigts. On les peut garder aussi toutes cruës cinq ou six iours, afin qu'elles se fannent, puis on les couche dans vn vaisseau tout de leur long, en suitte les couurez de saumure, & d hui-

le, ou de beurre pardessus, afin de les garder en cét estat.

On confit de cette façon les concombres, & le pourpier, deux ou trois iours apres qu'ils sont cueillies : On y peut adiouter vne ou deux muscades, quelques cloux de girofle, & du poiure entier : Il n'est pas absolument necessaire de mettre de l'huile pardessus la saumure.

Cardes d'artichaux.

Prenez des cardes bien blanches, coupez les par morceaux de la longueur de la main ou enuiron, ostez les filets qui sont dedans, & dehors, & apres auoir lauée les cardes, liez les par petites bottes, & les faites cuire dans le pot auec de l'eau, & du sel, y adioutant vne mie de pain, & vn morceau de beurre, afin qu'elles soient plus blanches, & de meilleur goust, estant bien cuites & esgoutés, on les met ordinairement dans vne saulce au beurre, assaisonné de sel, de vinaigre, & de muscade, on y adioute aussi de la chapelure de pain, & quelquefois du fromage de Milan, puis on les fait bouillir dans la saulce : On y peut adiouter de la moëlle de bœuf, du ius de viande,

ou du ius d'vne esclanche de mouton, & aux iours maigres de la saulce de poisson, & rapez du fromage entre les licts de cardes.

Nauets.

Ratissez des nauets, & les mettez dans de l'eau chaude, ou bien dans le pot auec la viande comme nous l'auons dit aux potages, quand ils seront cuits, tirez les à sec, coupez les par morceaux, adioustez-y du beurre, du sel, & vn peu de laict, vous pouuez y mettre vn petit de poiure, & de muscade, ou de la moutarde délayée auec du verius, ou du vinaigre, ou bien raper du fromage, ou leur faire vne saulce à robert.

Les nauets sont bons estant cuits sous la cendre.

Autre maniere.

Les nauets estant bouillis en leur entier, tirez les à sec, poudrez les de farine, & les faites frire dans du beurre, ou de l'huile, puis les tirez hors de la friture, & leur faite vne saulce auec du vinaigre, & du sel. On peut accommoder de la mesme façon la pluspart des autres racines comme les carotes, les cersifis,

cheruis, & la curſonnaire.

Oignons.

Prenez de gros oignons, faites les cuire dans les cendres, ou dans le pot, auec de la viande, & les ayant pelés, mettez les par quartiers auec du vinaigre, du ſel, & de l'huile : On les peut manger auec vne ſaule douce, comme auec du raiſiné, ou ſeulement auec du ſel, & du poiure.

Champignons.

Les meilleurs ne vallent rien, neantmoins on les accommode en la maniere ſuiuante.

Prenez des champignons qui ſoient frais, & rouges pardeſſous, & non pas noirs ny fleſtris : Pelez les, & oſtez la queuë, puis les mettez par morceaux dans de l'eau, & les ayant bien laués, faites les tremper quelque temps dans de l'eau, puis les mettez dans vn plat, ou dans vn pot, auec du ſel, du poiure, du perſil haché menu, vne ciboule, ou vn oignon entier, & vn bon morceau de beurre, ou de moêle, on y peut adiouter vne moitié, ou vn quartier de citron, faites bouillir tout enſemble iuſqu'à ce que les champignons ſoient cuits, puis on y adioutera

vn peu de verius, ou de vinaigre, & quand ils auront bouillis encore vn petit, dressez les, ostant l'oignon & le citron apres l'auoir presse. On peut lors y adiouter du ius d'esclanche de mouton, & y raper de la muscade.

Pour en manger auec plus de seureté, lorsqu'ils seront pelez & lauez, on les fait parbouillir, auec de l'eau, du sel, vn oignon, & vn morceau d'escorce d'orange, puis on iette cette eau, & on fait bouillir les champignons deux ou trois bouillons auec vn peu de vin, & les ayant tirez à sec, on les assaisonne auec vne saulce au beurre blanc, ou à la cresme, ou bien on les fricasse dans du beurre roux, auec du persil haché menu, y adioutant du sel & du poiure, & lorsqu'ils sont prests à dresser, on y adioute du verius, ou du vinaigre, ou du ius de citron, & leur ayant donné encore deux ou trois tour de poêle, on les dresse, & on y adioute de la muscade pardessus.

Champignons frits.

On peut frire au beurre ou à l'huile des champignons toutes cruës, ou parbouillir dedans de petit vin blanc, & les assaisonnez

assaisonnez de sel, & de ius d'orange, ou choses semblables.

On se contente quelquefois de peler & lauer les champignons, puis on les met tous entiers dans vne tourtiere, ou sur vne feuille de papier sur le gril auec vn peu de beurre, ou de bonne huile, du sel, & du poiure, ou de la muscade, & vn peu de chapelure de pain, faite les cuire doucement à petit feu.

Champignons farcis.

Estant pelez, il faut oster la barbe qui est dedans, puis les lauer, & les mettre à sec tout d'vn temps, parce qu'ils n'auroient pas de gouste s'ils demeuroient long-temps dans l'eau pendant qu'ils trempent, il faut hacher vn morceau de veau, ou de blanc de volaille, auec du lard pelé, & de la graisse coupée menuë, y adioutant du sel, & vn petit de thin, de mariolaine, & vne petite ciboule : le hachis estant fait, il faut le lier auec vn ou deux iaunes d'œufs cruës, y meslant vn petit d'espisse, puis on farcit, ou remplit les champignons de cette farce, estant farcis, mettez-les dans vne tourtiere couuerte, ou entre deux plats d'argent,

auec vn peu de beurre, ou de bouillon de pigeons, ou d'autre volaille, & vn peu de feu deſſus, & deſſous, eſtans cuits mettez-les ſur vne aſſiete creuſe, & y faite vne petite ſaulce blanche composée d'vn peu de verius, & de quelques iaunes d'œufs, & le tout eſtant preſt, adioutez y vn peu de ius de viande.

Pour confire des Champignons.

On en peut garder de cuits de la même façon que des culs d'artichaux, ou bien les ayant fricaſſez comme nous auons dit, on les met dans vn pot, on verſe encore pardeſſus du beurre fondu qui ne ſoit guiere chaud, & tant qu'il y en ait l'eſpaiſſeur du trauers d'vn doigt, les empeſcher de s'éuanter, & trois ſepmaines apres ou enuiron, il eſt bon de les mettre ſur le feu pour faire fondre la ſaulce, & la ſeparer des champignons qu'il faudra mettre dans d'autre beurre qui ſoit ſallé, & que le beurre ſurnage d'vn bon trauers de doigt, & faire la meſme choſe de mois en mois, pour empeſcher qu'ils ne ſoient gaſtez par l'humidité qu'ils iettent qui les fait pourrir : Il les faut garder en la caue ou en vn autre lieu frais.

Morilles.

Pour garder les morilles, il les faut enfiller comme des marrons en ſorte qu'elles ne s'entre-touchent pas l'vne l'autre, & les expoſer au ſoleil, ou dans la cheminée, enuelopées de papier, ou dans vn ſac, iuſqu'à ce qu'elles ſoient ſeiches, puis les garder en vn lieu ſec; & quand on en voudra vſer, il les faut faire tremper dans de l'eau chaude, puis les faire cuire, & les aſſaiſonner comme des champignons.

Maniere d'aprêter toutes ſortes de pois.

CHAPITRE V.

ON peut les accommoder entre deux plats, les fricaſſer dans la poële, ou les mettre à l'etuuée..

Pois ſans coſſe.

Prenez des pois en coſſe qui ſoient tendres, laués-les, ayant oſté les filets, & fils qui ſont déja durs, faites-les par-

bouillir vn bouillon, puis les tirez à ſec, & les fricaſſez auec du beurre à demy roux, ou du lard fondu, les aſſaiſonnant de ſel, de clou de girofle, & de poiure, on y peut adiouter de la ciboule, vn petit d'herbes fines, & eſtant fricaſſez, mettez les dans vn plat, ou terrine, & acheuez de les faire cuire y adioutant du bouillon, ou de l'eau, & raper de la muſcade par-deſſus lors qu'on ſera preſt de les ſeruir, ou bien quand les pois ſont preſque cuits, adioutez-y vne pointe de vinaigre, ou de la creſme qui ne ſoit pas bien eſpaiſſe, ou des iaunes d'œufs délayés auec du vinaigre, & les retournez dans le plat: Remarquées que voulant mettre de la crême dans les pois, il n'y faut point de fines herbes; mais ſeulement du perſil haché bien menu auec vne ciboule entiere garnie de quelques cloux de girofle.

Pois en coſſe entre deux plats.

Eſpluchés & lauez des pois en coſſe, & les mettez dans vne tourtiere auec du beurre, du ſel, du clou & de l'eau, & les faites cuire, au lieu de beurre, on peut employer de la moëlle de bœuf, du lard, & du bouillon du pot, les aſſaiſonnant de

ſel, de poiure, de cloux de girofle, vne ciboule, & des fines herbes, & lorſqu'ils ſeront preſque cuits, y adiouter encore du ius d'vn membre de mouton, & raper de la muſcade pardeſſus.

Eſtuuée de pois en coſſe.

On y peut mettre de la ciboule, ou de l'oignon, & les oſter quand les pois ſont cuits. Faites les cuire dans vn chaudron auec vne poignée de laictuës coupez menu, & les aſſaiſonnez de ſel, de clou de girofle ou de poiure & du beurre, ou du bouillon de viande ſans herbes en ſorte que la ſaulce demeure courte, remüez les de fois à autre : On peut auſſi adiouter du ius de viande rotie auant que les dreſſer, & raper en ſuite de la muſcade pardeſſus.

Fricaſsée de pois verts.

Eſcoſſez des pois verts menus, & bien tendres, lauez les, & les mettez dans vne poêle auec du beurre, ou du lard, du ſel, & vn ou deux cloux de girofle, ſans y adiouter d'herbes fortes, faites-les cuire ſans y mettre d'eau ny de bouillon, parce qu'ils rendent aſſez d'humidité, ſi vous aimez le haut gouſt, vous pouuez

froter le plat d'vne gousse d'ail, dansle-
quel vous mettrez ces pois.

Estuuée de pois verts.

Prenez des petits pois tendres, lauez
les, & les mettez dans vne terrine auec
vn peu de sel, du beurre, vn peu d'eau,
ou du bouillon degraissé, vn cœur de lai-
ctuës pommées, & du pourpier, vne ci-
boule, de la sariete, ou seulement du per-
sil haché, & les faites bien cuire : On
peut y aioûter sur la fin du ius de membre
de mouton, ou de viande rotie.

Si les pois sont gros ou durs, il est bon
de les faire bouillir quelques bouillons
dans de l'eau, puis les tirer à sec, & les
assaisonner comme nons venons de dire.

Sogrenuë de pois secs.

Faites tremper des pois dans de l'eau
chaude, puis les faites cuire auec quelque
herbes fines, en sorte qu'il reste peu de
bouillon, & les ayant dressés dans vn plat,
adioutez-y du beurre, du sel, & du vin-
aigre, & les faites bouillir sur le feu.

Fêves à l'estuuée.

Mettez des fêves tendres dans vn chau-
dron, assaisonnez-les de sariete, ou d'au-
tres herbes fines, de sel, de cloux de gi-

rofle, du beurre, ou du lard, ou des deux enſemble, & les faites cuire auec de l'eau, on y peut adiouter de la ciboule, du pourpié, & des laictuës.

Fêves fricaſsées.

Coupez du lard par petits morceaux gros comme des fêves, & les faites fondre dans vne poêle, ſinon, prenez de l'huile, ou du beurre, ou des deux enſemble, & lorſque le beurre eſt roux à demy, mettez-y des fêves tendres frezées, c'eſt à dire, dépouillées de leur peau ou robe, puis les aſſaiſonnez de ſel, de perſil haché menu, de fariete, ou d'vn peu de thin, & quelques petites ciboules, on y peut adiouter du bouillon du pot ou de l'eau chaude, principalement ſi elles ſont groſſes : Quand elles ſont dures, on les peut faire bouillir vn bouillon ou deux dans l'eau, puis les eſgouter auant que les fricaſſer; pour les faire cuire, il les faut retourner de fois à autre, & les ayant dreſſées, on peut raper de la muſcade pardeſſus, & les aſſaiſonner de verius, ou de vinaigre chaufé dans la poêle, ou bien quand les fêves ſont prêtes à dreſſer, vous pouuez y adiouter du laict, ou de

la cresme, ou des iaunes d'œufs délayez auec vn peu de la saulce des fêves, ou auec du vinaigre, ou du verius, ou y adiouter de la saulce de champignons.

Pour ce qui est des fêves seiches, on les peut accommoder comme les poix, ou les fêveroles, ou bien les aprester en la maniere suiuante.

Prenez des fêves seiches, frezées ou nõ, & les faites bouillir dans de l'eau, iusqu'à ce qu'elles soient cuites, ou à peu pres, puis fricassez de l'oignon dans du beurre, ou d'autre graisse, & y mettez les fêves, & apres qu'elles auront esté sur le feu quelque temps, adioutez-y du vinaigre, & de la moutarde délayez ensemble, auec vn peu de poiure ou d'espisse, & leur donnez encore quelque tour de poêle sur le feu: Ces fêves seront meilleures si vous en ostez la peau auant que les faire cuire, & pour cét effet, il les faut faire tremper quelques heures dans de l'eau tiede pour ramollir la peau, & l'oster auec facilité. On peut faire cuire aussi les fêves seiches dans le pot auec de la viande, au lieu d'herbes, ou au lieu de pois.

Haricots, ou fêveroles.

Si vous les prenez vertes, & en cosse, choisissez-en qui soient tendres, & ayant osté les filets cõme aux pois en cosse, & coupez les deux bouts, on fait parbouillir vn bouillon ou deux, les aricots dans de l'eau, puis les ayant égoutez, on les met à l'étuuée, ou bien on les fricasse cõme des poix en cosse, on peut adiouter de la cresme à cette derniere façon, vous les pouuez aussi fricasser comme des nauets, & y adiouter vne saulce à robert.

Quand les fêveroles sont dures, & hors de leur escosse, on les apreste quelquesfois à la saugrenée, comme des poix escossez, ou bien vous les fricasserez, puis vous y adiouterez de la cresme. On en peut aussi tirer de la purée, ne faisant pas consommer le bouillon, ou bien les accommoder à l'estuuée en la maniere suiuante.

Prenez des fêveroles, les plus blanches sont les plus delicates, & les faites cuire dans de l'eau, & n'y mettez point de sel, que le bouillon ne soit bien consommé, & que les fêveroles ne soient bien cuites, estant salée, faites les cuire encore quel-

que temps, & lorſque le bouillon ſera preſque eſbouilly, tirez les hors du feu, & les fricaſſez bien dans du beurre roux, y adioutant du poiure, & d'autre eſpiſſe, & ſur la fin du verius, ou du vinaigre ſeul, ou auec de la moutarde, & apres leur auoir donné quelques tours de poêle, mettez les dans vn plat, puis faites encore fondre & rouſſir vn peu de beurre, & le verſez ſur les fêverolles, vous y pouuez raper de la muſcade.

Concombres.

Pelez des concombres, & les ayant coupez par tranches, faites-les cuire entre deux plats auec du beurre, du ſel, & quelques cloux de girofle, on y peut adiouter de la croute de pain, des raiſins de Corinthe, & des champignons coupez bien menus. Quand les concombres ſeront preſque cuits, mettez-y du verius en grain, ou des iaunes d'œufs délayez auec du verius, & vn peu de muſcade, on y peut mettre auſſi de la ſaulce d'vne eſtuuée de poiſſon, ou du ius de viande rotie.

Pelez des concombres, coupez-les en roüelles minces, mettez-les en ſuitte dans vne tourtiere, ou vne poêle, ou entre

deux plats ſur vn mediocre feu, afin qu'ils iettent leur eau, puis les ayant fait eſgoutter, il les faut fricaſſer dans du beurre à demy roux, les aſſaiſonnant de ſel, de poiure, de verius en grain, vn peu concaſsé dans le mortier, & lors qu'ils seront fricaſſez & preſtes à tirer de la poêle, adioutez-y quelques iaunes d'œfs délayez auec vn peu de verius, ou auec vn peu de la ſaulce de concombres, & ayant verſé cela dans la poêle, il faut retourner les concombres deux ou trois fois ſur le feu, puis les dreſſer dans vn plat, & les tenir chaudement ſur vn petit de cendre chaude, prenant garde que la ſaulce ne ſe conſomme entierement, vous y pouuez raper de la muſcade deſſus.

Ou bien hachez de l'oignon, ou de la ciboule bien menuë, & la fricaſſez dans du beurre, y adioutant ſi vous voulez vn peu de champignons, puis y mettez des concombres coupez par tranches aſſez minces, & les faites cuire, y adioutant du ſel, & quand ils ſeront preſque cuits, adioutez-y du verius, ou du vinaigre, on y peut raper de la muſcade.

En mettant cuire les concombres, on

peut y adiouter le verius ou le vinaigre, & quand ils sont cuits, y mettre de la crême, & leur donner encore vn tour ou deux de poêle, puis estant dressez y raper du sucre pardessus. Vous pouuez les fricasser aussi au beurre roux.

On peut frire des concombres entiers ou coupez par tranches, puis les assaisonner de telle saulce que l'on voudra.

Concombres farcis.

Faites vne farce d'herbes assaisonnée comme pour faire vne tourte d herbes, ou comme pour faire des œufs farcis, ou bien faites vne farce, ou vn hachis de viande ou de poisson, & le faites cuire plus qu'à demy, puis vous en remplirez vn ou deux concombres gros, & bien droits, apres auoir coupé vn des bouts, & osté du dedans le plus que vous pourrez, puis rebouchez le trou auec le bout que vous en auez osté le faisant tenir auec quelque broche de bois, & ayant piqué sur ces concombres quelques cloux de girofle, faites les cuire entre deux plats, ou dans vne tourtiere couuerte parce que l'on met du feu dessus & dessous, & qu'ils cuisent esgalement par

tout en mesme temps; sans que l'on soit obligé de les retourner pour euiter de les rompre, y adioutant du beurre, du sel, & s'il est besoin du vérius ou du vinaigre, & y regarder souuent, prenant garde qu'ils ne se brûlent, faites les cuire égalementpar tout, & lors qu'ils sont cuits, & que la saulce est esboüillie suffisamment, on y pourra adiouter du ius de viande, & rapez de la muscade pardessus, & de la croute de pain. Si vous desirez que la saulce soit douce, adioutez-y du sucre, ce que vous ferez quand le concombre est remply d'vne farce à faire des tourtes.

Au lieu de faire cuire au beurre les concombres farcis, on les peut mettre auec du bouillon à la viande sans herbes, & de la moëlle coupée bien menuë.

Quand vn concombre farcy est cuit, on le peut tirer hors de la saulce, & on peut l'enueloper proprement d'vne aumelette mince, & baueuse, sans y adiouter autre chose, on y peut aussi raper du sucre par dessus ou de la muscade, seruir chaudement.

On peut remplir vn concombre auec

de la moëlle de bœuf preparée, & aprê-
tée comme pour faire vne tourte de moël-
le, puis l'ayant fermé, & fait cuire com-
me s'il eſtoit remply de farce, y adiouter
du ſucre, & le ſeruir.

Chaqu'vn ſçait comme il faut faire cui-
re des concombres dans la poêle, ou leſ-
chefrite, en faiſant rotir vne eſclanche
ou d'autres viandes à la broche, ou dans
le four, il les faut laiſſer cuire à loiſir ſans
les brûler, & quand la viande eſt cuite
on peut encore verſer les concombres
dans la poëlle, & acheuer de les faire
cuire auec la graïſſe, puis les faire égou-
ter, & les mettre dans le plat ſous la vian-
de, y adioutant vn peu de vinaigre, du
ſel, du poiure, ou de la muſcade, & les
faire chauffer encore quelque temps. En
faiſant cuire la viande au four, on peut
mettre des concombres deſſous, les aſſai-
ſonnant de ſel, de poiure, & d'vn mor-
ceau de beurre, ou de graiſſe ou de moël-
le eſcachée: ſi la viande eſt maigre, &
pour empeſcher que la viande ne prenne
le gouſt des concombres, il faut mettre
deux ou trois petits baſtons en croix dans
la terrine pour ſouſtenir la viande, &

empeſcher qu'elle ne touche aux concombres, & quand la viande ſera tirée hors du four, on acheuera de faire la ſaulce des concombres, y adioutant vn peu de vinaigre, & les faiſant bouillir enſemble.

Concombres confits.

On confit des concombres, les mettant tous entiers dans du vinaigre bien ſallé ſans les peller, adioutant dans la ſaumure quelques muſcades, ou cloux de girofles. Les petits concombres ſe conſeruent mieux que les gros, parce qu'ils ne iettent pas tant d'eau, & qu'ils ſont moins ſujets à ſe corrompre dans la ſaumure, qui doit toûjours ſurnager le fruit de deux ou trois doigts, & tout ſe pourrit, s'il y manquoit de la ſaumure; c'eſt pourquoy il y faut regarder de fois à autre, & remettre de nouuelle ſaumure quand il en manque. Tenez le pot couuert, & le mettez en vn lieu qui ne ſoit ny trop humide ny trop chaud, afin d'empeſcher que le vinaigre ne s'échauffe, & ne ſe corrompe.

Quand on deſire manger des conbombres confits de cette ſorte, il en faut ti-

rer hors du pot auec vne cuilliere de bois ou d'argent, sans mettre la main dans la saumure, puis les lauer d'eau auant que d'en manger.

Citroüille fricassée.

Coupez de la citroüille par tranches biẽ mince, ou par petits morceaux, mettez la cuire dans vne poële où il y ait de bon beurre roux, ou de l'huile bien chaude, on y peut adiouster vn oignon ou vne siboulle; faites bien cuire la citroüille, la remuant & la retournant fort souuent pour empescher qu'elle ne se brûle; & quand elle est cuite à demy, adioustez-y du sel menu, du verjus en grain, & vn peu de muscade: On peut écacher la citroüille quand elle est cuitte à demy, & lors qu'elle est cuite entierement, & de bon goust, y adiouster vne pointe de vinaigre ou de verjus, ou bien vn peu de crême, & n'y mettre point de verjus, luy donnant encore vn tour dans la poële.

Autre façon aisée.

Pelez de la citroüille, puis la coupez par tranches les plus déliées que vous pourrez, mettez la dans vne terrine, poudrez la de sel menu, adioustez-y vn oignõ coupé

coupez en deux ou vne couple de ciboules entieres, & la laissez pendant vne heure ou deux jetter son eau sans la mettre sur le feu, puis on jettera l'eau, & vous fricasserez la citroüille dans vne poêle auec du beurre ou de l'huile, de l'épisse, du vinaigre, ou du sucre : On la peut piler auant que la fricasser.

Autre maniere.

Coupez de la citrouille par petites tranches & la mettez dans vne poêle auec vn petit d'eau : il en faut peu, d'autant que la citrouille en rend beaucoup, faites la parbouillir à petit feu au commencement dans l'eau qu'elle jettera, la remuant souuent, & quand elle sera cuite, tirez la à sec, puis l'écacher auec vne cueilliere ou dans vn mortier, & la fricassez ensuite auec du beurre ou de l'huile, y adjoutant du bouillon du pot : On y peut mettre aussi de bon fromage coupé menu ; & adjouter sur la fin quelques jaunes d'œufs délayez auec vn peu de laict ou de verjus, & assaisonner le tout auec du sel, vn peu de canelle ou d'autre épisse, on peut y adjouter du sucre ; Mettez cette farce dans vn plat, tenez-

la chaudement, & la laissez épaissir sur le feu autant qu'il vous plaira : On en peut mettre sur vn chapon bouilli sur le potage.

Autre maniere.

Faites parbouillir de la citrouille auec vn peu d'eau & de sel, puis l'ayant tirée à sec laissez-la égouter : On fait roussir du beurre dans lequel on met cuire de l'ognon ou de la ciboule, puis on y met la citrouille ; assaisonnez le tout de sel, de poiure, de verjus & de vinaigre : on y peut raper ou découper du fromage bien sec, on peut encore mettre du laict ou de la crême en cette fricassée lors qu'elle est faite.

Autre façon.

Faites parbouillir de la citrouille dans de l'eau & du sel, puis la faites égouter & la pressez aussi, écrasez-la bien ensuite & la mettez dans vn poeslon la faisant bien cuire afin qu'elle ne sente pas l'eau, & quand elle est bien cuite on y adjouste du laict, & on la met encore boüillir, y adjoustant du sucre pour la rendre meilleure, puis mettez-en la grosseur du poing dans vn pot ou poeslon, auec prés d'vne

chopine de laict, du sel, vn peu de poiure ou vn ou deux cloux de girofle, deux cueillerées de farine delayée auec vn peu de laict, faites-les cuire doucement vn bon quart d'heure ou enuiron, ou iusqu'à ce que cét appareil soit épais comme de la bouillie bien cuite: On y peut lors adjouter deux iaunes d'œufs delayez, puis vous dresserez incontinent apres la citrouille, rapez-y du sucre par dessus.

Citrouille frite.

Coupez de la citrouille par tranches longues, & la poudrez de farine, ou la la trempez dans de la farine delayée auec vn peu de laict ou de vin blanc, puis la mettez frire dans du beurre ou de l'huile bien chaude, estant frite tirez-la à sec, poudrez-la de sel & l'arrosez de verjus ou de jus de citron, ou bien d'vn peu d'eau roze, y rapant du sucre par dessus. On peut faire parbouilir la citrouille auparauant que la frire. Vous pouuez accommoder des courges en autant de manieres comme de la citrouille, on en peut mesme faire parbouillir, puis l'accommoder en salade auec du vinaigre, du sel & de l'huile.

Ris.

Prenez par exemple trois poignées ou prés d'vn quarteron de ris bien net, lauez le auec de l'au chaude, puis le faites secher sur vn peu de feu dans vne écuelle apres auoir jetté l'eau, le remuant de fois à d'autre, puis adjoutez vn bon verre d'eau tiede, & l'ayant couuert il faut mettre l'écuelle sur de la cendre chaude, & l'y laisser vne bonne heure ou enuiron, entretenez toûjours le feu, & si la cendre ou braise s'esteint, renouuellez-la, remuez le ris de fois à d'autre auec vne cuilliere, & lors qu'il sera renflé & ramoly ou creué suffisamment, mettez le dans vn plat ou pot de terre qui tienne plus d'vne pinte mesure de Paris, adjoutez y vne chopine d'eau ou de purée claire, ou du bouillon aux herbes qui soit chaud, auec la grosseur d'vn œuf de bon beurre, vn clou de girofle, vn peu de muscade, ou de canelle, & ayant meslé tout ensemble, il faut couurir le pot & le mettre sur vn peu de feu, en sorte que le ris cuise doucement, y remettant de l'eau chaude s'il en est besoin, le faisant cuire en perfection, en sorte qu'il ne soit ny trop clair

ny trop épais, & quand il sera cuit vous l'écacherez auec le dos d'vne cuilliere, & le salerez. On peut adjouter deux ou trois jaunes d'œufs delayez auec vn petit d'eau ou de laict d'amende; & mesler cela auec le ris, & quelque temps apres il le faut dresser : on peut y adjouter du sucre ou de l'épice, ou du fromage rapé.

On peut aprester de la mesme façon du millet & du gruau.

Remarquez que le froment mondé vaut mieux que le ris & que l'orge mondé.

Ris au laict.

Apres que le ris est laué & seché sur le feu, vous ferez chaufer sur de la cendre chaude vn demy septier de laict ou enuiron dans vn pot de terre qui soit bien net, puis y versez le jus & continuez le feu bien mediocre, il faut remuer & retourner le ris de fois à d'autre auec vne cuilliere pour empescher qu'il ne s'attache au pot & ne brûle, & quand il sera renflé & creué, écachez le bien auec vne cuilliere, puis y adjoutez vne chopine d'eau, ou trois demy septiers de laict, & le faites cuire en perfection, puis y adjoutez du sel : quand il sera dressé rapez y du sucre

En faisant cuire le ris prenez garde qu'il n'y tombe du pain dedans, car il feroit tourner le laict.

Autre maniere.

Le ris estant prest à cuire versez le dans vne pinte de laict tout boüillant, couurez le pot & le mettez chaudement, par exemple sur de la cendre chaude ou au bain marin, ou entre deux bonnes couuertures l'espace d'vne heure, ou iusqu'à ce qu'il soit renflé & qu'il commence à se creuer, & vne heure auant que le manger faites-le boüillir pour acheuer de le faire cuire, puis il faudra l'écacher, & s'il est trop épais y remettre vn peu de laict chaud, & le saler vn petit deuant que le dresser, le remuant de fois & autre auec vne cuilliere, puis on y rapera du sucre. Au lieu de laict de vache ou de cheure on peut faire cuire le ris auec vne pinte de laict d'amande, & il n'est pas mauuais d'y adjouter vn petit de beurre.

Boüillie au Ris.

Prenez vne chopine de laict & deux onces de ris battu, mettez le ris dans vn poëslon de cuiure ou dans vn plat, detrempez-le auec vne partie du laict com-

me pour faire de la boüillie, puis y adjoutez le reste du laict, salez-le : On peut adjouter du sucre, faites cuire cette bouillie, remuez-la toûjours auec vne cuilliere, & quand elle sera épaisse & presque cuite, adjoutez-y vne cueillerée de bonne eau roze, & vn petit de canelle en poudre, acheuez de la faire cuire, estant cuite rapez-y du sucre par dessus, & si elle est dans vn poëslon vous pouuez la tenir encore quelque temps sur de la cendre chaude afin qu'il se fasse vn bon gratin au fond.

Boüillie d'orge mondé.

Faites bouillir de l'orge mondé auec de l'eau, & lors qu'elle sera cuite en sorte qu'il ne reste que bien peu de bouillie, passez-la par vn linge pour en auoir la moëlle en versant le bouillon par dessus peu à peu, vous pouuez ne la point passer. Il faut ensuite delayer de la farine auec du laict, puis y adjouter le bouillon de l'orge mondé ou l'orge mondé mesme, & faites cuire le tout ensemble comme de la bouillie, l'assaisonnant de sel en la faisant cuire : on peut y adjouter aussi du sucre.

Boüillie de gruau, ou d'auoine mondée de son écorce.

Pour vne pinte de laict il faut prendre quatre ou cinq cuillerées de gruau qui soit de l'année.

Remarquez qu'au lieu d'auoine mondée de son écorse, on se peut seruir d'vne bonne poignée de farine d'auoine mouluë pour faire de la bouillie de gruau.

Lauez le gruau en plusieurs eauës, puis le mettez dãs vn demy septier de laict qui soit tiede, couurez-le & le mettez sur de la cẽdre chaude afin qu'il se rẽfle & se ramolisse comme le ris, ce qui se pourra faire au bout de deux heures, & lors qu'il sera mol versez-le en plusieurs fois dans vne estamine ou gros linge pour en tirer la moëlle, & le remuez auec vne cuilliere, & l'arrosez auec quelques cuillerées de laict iusqu'à ce qu'il ne reste que le son dans le linge. Il faudra mettre dans vn poëslon ou escuelle la moëlle du gruau, & y ayant adjouté le reste de la pinte de laict auec du sel, faites-le cuire doucement comme de la bouillie, le remuant toûjours iusqu'à ce qu'il soit cuit, & qu'il y ait du gratin au fonds, & lors qu'elle sera cuite mettez-y du sucre.

Maniere de faire toutes sortes de Crêmes & Laictages.

CHAPITRE VI.

Crême de S. Geruais de Blois.

PRenez vne chopine de bonne crême bien douce & la mettez dans vne terrine, & la foüettez sept ou huit coups auec le petit balet, mettez dedans vne bonne assiete de sucre en poudre, & vne pincée de gomme adragan en poudre, continuez à la foüeter iusqu'à ce qu'elle soit épaisse comme du beurre, & la dressez sur vne assiette comme vn rocher : elle s'éleue si haut que l'on veut, & se garde deux iours sans diminuer, il la faut seruir sans sucre.

Crême de Bordeaux.

Prenez des fromages à la crême frais faits, & qui ne soient point salez, mettez-les dans vn grand bassin ou terrine, pilez-les & les broyez bien auec vn pi-

lon ou rouleau, jettez enuiron quatre pinte d'eau fraiche dedans, la jettant de haut doucement en remuant toûjours, leuez la creme auec vne cuiliere & la dressez sur vne assiette, seruez-la auec du sucre. Cette crême se peut faire en telle forme que l'on veut.

Ricotte de Langes.

Prenez enuiron demy seau de petit laict ou laict clair, & le mettez dans vne bassine sur vn feu de charbon mediocre, en sorte qu'il soit bien chaud, & qu'il ne puisse pas bouillir, prenez vn baston de bois de saulx, & le fendez en trois iusqu'au milieu, en sorte que cela fasse trois fourchons enuiron de la grosseur d'vn œuf en tournant toûjours d'vn mesme costé, & la ricotte s'attachera aux fourchons du baston; lorsqu'elle sera vn peu grosse, tirez vostre baston & la faites couler dans vn petit pot de de fayance ou de terre qui soit percé par petits trous, & la laissez egouter, mettez demy verre de bon laict dans vostre laict clair, & remuez toûjours auec le petit baston comme auparauant : vous pouuez tirer vingt ou vingt-cinq ricottes de vostre petit laict,

lorſqu'elles ſeront égoutées ſeruez-les ſur vne aſſiette, & du ſucre par deſſus.

Caillebotte de Bretagne.

Mettez de bon laict dans vn baſſin, & le faites preſurer auec de la preſure ou de la chardonerete, & lors que le laict ſera pris coupez-le auec vn couteau de longueurs & de trauers, comme pour faire des tablettes, mettez le baſſin ſur de la braize, & les faites vn peu bouillir iuſqu'à ce qu'ils ſoient vn peu cuits, oſtez-les de leur petit laict, & les mettez dans du laict doux; & lorſque vous les voudrez ſeruir, mettez-les égouter & les ſeruez auec du ſucre.

Pliſſons de Poictou.

Prenez plein vne terrine de laict frais-tiré, meſlez-le parmy vne pinte ou trois chopines de bonne crême bien douce, laiſſez-les repoſer toute vne nuict en lieu frais, apres mettez voſtre terrine ſur de la braiſe enuiron demie heure, gardez bien qu'elle ne bouille, oſtez-la ſans la remuer, & la laiſſez repoſer ſix heures en quelque lieu frais, apres faites-la encore rechauffer comme auparauant demie heure, & la mettez refroidir, continuez trois fois

à la faire chaufer, & estant froide tirez le plisson qui se sera formé dessus auec vne assiette, gardez de le rompre, & le seruez auec du sucre par dessus.

Plissons communs.

Prenez plein vne terine de bon laict doux, mettez-le sur le feu de charbon, laissez-le trois bonnes heures bien chaud, mais gardez bien qu'il ne bouille, apres ostez vostre terrine de dessus le feu & le laissez refroidir, leuez le plisson de dessus auec vne assiete, & le seruez auec du sucre.

Plissons de Beurre.

Prenez trois ou quatre pintes de bon laict & le faites bouillir vn quart d'heure, puis mettez dedans demie liure de beurre frais, faites-le encore vn peu bouillir en remuant puis le laissez refroidir, leuez le plisson auec vne assiete, & le seruez auec du sucre & de l'eau de fleur d'orange par dessus.

Recuite de Lyon.

Prenez de bon laict & le faites bouillir demie heure, laissez-le vn peu refroidir & le mettez en presure, & lors qu'il est pris mettez-le dans des petites écuelles

de fayance ou de terre, & lorſque vous voulez le ſeruir il le faut mettre ſur vne aſſiete & du ſucre par deſſus.

Crême de Sedan.

Prenez vne chopine de crême bien douce & demy ſeptier de bon laict, & les mettez dans vne terrine auec vn quarteron de ſucre par morceaux, foüettez-la bien auec le petit balet, & lorſqu'elle eſt toute en écume ne la foüetez plus qu'au tour des bords, & lorſque la mouſſe eſt bien épaiſſe laiſſez-la repoſer enuiron deux heures, & la tirez auec vne cueiliere, ne mettez point de ſucre deſſus.

Fromage de crême.

Prenez vne pinte de bon laict & vne pinte de crême bien douce, faites-les preſurer enſemble, prenez vne écliſſe bien haute, mettez vn linge fin dedans, & dreſſez voſtre fromage deſſus, laiſſez-le égouter tout vn iour, lorſque vous voudrez le ſeruir renuerſez-le ſur vne aſſiete, oſtez le linge & le fendez vn peu en quatre par deſſus, mettez-y du ſucre & de l'eau de fleurs d'orange.

Les Beurres.

Chapitre VII.

Beurres d'Amandes.

PIlez vne vingtaine d'amande douce mondée, mettez-y vne demie liure de beurre frais, vne grande assiete de sucre en poudre, vn peu d'eau de fleurs d'orange, pilez le tout ensemble & le dressez sur vne assiette, ou le faites en telle forme que vous voudrez.

Le beurre de pistache & le beurre de noisette se font de mesme que celuy d'amande : On le peut verdir auec du ius de poirée.

Beurre filé & frizé.

Prenez vne seruiete pleine, attachez les deux bouts à quelque crãpõ de fer, noüez les deux autres bouts ensemble, passez-y vn baston, & mettez vne liure de beurre frais dans la seruiete, & apres l'auoir bien manié, & tourné le baston afin de presser le beurre, & le faire sortir par les trous

de la seruiette, mettez vne terrine d'eau fraische dessous pour recueillir ce qui en tombera, dressez le reste auec vn couteau sur vne assiete, & mettez sur vne autre assiete le beurre qui est dans la terrine, dressez-le en forme de rocher.

Salades.

Chapitre VIII.

Salade Couronnée.

PRenez vn gros poncire ou ballotin, & le coupez par les deux bouts, leuez la peleure iusqu'au blanc, leuez la chair du poncire auec vn grand couteau de la longueur du balotin, & de l'épaisseur d'vn escu blanc tout autour du ballotin sans rien rompre en tournant comme vne vice iusqu'au jus; mettez tremper la chair que vous aurez leué, estendez vne seruiette sur vne table bien vnie, & estendez dessus la chair du balotin, & la découpez auec des fers d'acier de telle façon que vous voudrez de sa hauteur &

longueur & rondeur que vous voudrez, garnissez le dedans de petites laictuës, & mettez sur le haut des laictuës comme vn petit rocher de l'écorce de citron confite que vous aurez rapé, garnissez-la de grains de grenade, prenez des citrons communs, leuez l'écorce iusqu'au blanc, leuez la chair en rond de sa longueur & hauteur, & les découpez comme la grande couronne, garnissez le tour de vostre couronne de petites couronnes de citron, & les emplissez de petites herbes vertes, & mettez sur le haut de chaque couronne vn petit rocher; prenez des oranges, enleuez l'écorce & les découpez comme les autres & en faites vn rond sur le bord de l'assiete par petite couronne, & les emplissez de grains de grenade, pistaches & amandes pelées & coupées par morceaux, ou des fleurs hachées menuës, garnissez bien le tout de grains de grenade & pistaches entieres, & la seruez auec du sucre & le vinaigre.

Les fers à découper cette salade se trouuent chez vn Coutellier au Faux-bourg S. Germain en la ruë de la Boucherie.

Salade

Salade de chicorée.

Cette ſalade ſe peut faire tout le long de l'année; appreſtez voſtre ſalade de telle façon que vous voudrez, & la garniſſez ſelon la ſaiſon ou le lieu où vous ſerez. En Hyuer, de beteraues, citrons, capres, grenades,. Au Printemps, de fleurs hachées menuës ou entieres. En Automne, de ſerfueil, & autres verdures; ou de la meſme chicorée, & la ſeruez auec huile, ſel, vinaigre, & du ſucre ſi vous voulez.

De Chicorée cuite.

Nettoyez bien la chicorée, & ne l'oſtez point de ſa plante, faites la boüillir dans de l'eau auec vn peu de ſel; eſtant cuitte, tirez la, & la laiſſez bien égouter ſur vne ſeruiette blanche, coupez les racines, & coupez la chicorée par bandes, & la dreſſez ſur vne aſſiette, garniſſez la de betteraues, capres ou citrons par tranches, puis y mettez l'huile, le vinaigre, & le ſel, & du ſucre ſi vous en deſirez; ce que ie ne repeteray plus aux autres ſalades.

De perſil de Macedoine.

Prenez du perſil bien blanc, coupez les cottons de la longueur d'vn doigt proche les fueilles, fendez les cottons en qua-

tre, ou ſix, & les mettez dans de l'eau frêche, puis les ſecoüez & les dreſſez ſur vne aſſiette, garniſſez la de citron par tranche, & grains de grenade.

De Macedoine cuit.

Coupez les cottons de la longueur d'vn doigt, les ratiſſez & les faites cuire auec de l'eau, vn peu de ſel, faites les égoutter, & les arangez ſur vne aſſiette bien proprement, & la garniſſez de tranches de citron & grains de grenade.

De Racines de Macedoine.

Oſtez la peau des racines de perſil, prenez les cœurs les coupez en quatre, & les mettez dans de l'eau frêche, eſgoutez-les, & les dreſſez ſur vne aſſiete, & les ſeruez auec du ſel, & du poiure blanc.

De Sellery.

Lauez bien le ſellery, fendez les cotons en quatre, les mettez dans l'eau freſche, dreſſez & la ſeruez comme la macedoine.

Sellery cuit, & la racine.

De meſme façon que la macedoine.

Chicoree ſauuage verte.

Prenez des fueilles de chicorée ſauuage, coupez les bien menuës, & les lauez

dans trois ou quatre ſortes d'eauë, & les laiſſez tremper vne heure, ſecoüez la, & la dreſſez ſur vne aſſiete, & la garniſſez de tranches de citron, & grains de grenade, & la ſeruez auec le ſucre, le vinaigre, & vn peu d'eau de fleurs d'orange.

Chicorée ſauuage blanche.

Prenez les feüilles de chicorée ſauuage bien blanche, ne les coupez point, faites la tremper & la dreſſez; elle ſe ſert comme celle de chicorée verte ſauuage, elle ſe peut auſſi manger à l'huile, & au vinaigre.

Salade d'anchois.

Lauez bien les anchois dans du vin, oſtez les arreſtes, coupez le poiſſon en deux, & le dreſſez ſur vne aſſiete, garniſſez-le de perſil haché, cibouletes, garniſſez-le déhors de laſſiete de betes raues cuites & capres, mettez dans vn plat de l'huile d'oliue, du poiure blanc, vn ius de citron, ou du vinaigre; remüez bien le tout enſemble, & le mettez ſur les anchois quand vous les voudrez ſeruir.

Autre ſalade d'anchois.

Elle s'aprête de meſme l'autre, ſinon que l'on fait des roties de pain de la lon-

gueur & largeur d'vn doigt, & on dreſſera les anchois ſur la rotie.

Salade d'oliue.

Mettez vos oliues ſur vne aſſiette creuſe, faites qu'elles trempent touſiours dans l'eau, garniſſez le bord de l'aſſiette de citron par tranches, & grains de grenade.

Salade de capres.

Prenez des capres vinaigrées, oſtez les queuës, dreſſez les ſur vne aſſiette, & la garniſſez de betteraue, & la ſeruez à l'huile ſans vinaigre.

Capres au ſucre.

Prenez des capres vinaigrées, oſtez les queuës comme cy-deſſus, dreſſez les ſur vne aſſiette, & la garniſſez de citron par tranches, & grains de grenade, & la ſeruez auec le ſucre & l'eau de fleur d'orange.

De Grenade.

Mondez les grains de la grenade, & les dreſſez ſur vne aſſiette, & la garniſſez de citron par tranches & piſtache entiere, & ſe ſert auec le ſucre.

De Piſtache.

Mondez les piſtaches, & les mettez dans l'eau freche, faites les ſeicher, & les coupez par morceaux, & les mettez ſur

vne assiette, garnissez les de citron, grains de grenade; seruez la auec le sucre, & l'eau de fleur d'orange.

Salade d'escorce de citron confit.

Rapez de l'escorce de citron confit, & la dressez sur vne assiette par petits rochers, & la garnissez d'escorce de citrons confits par tranches & grains de grenade, se sert auec le sucre & l'eau de fleur d'orange.

Salade d'amande.

Mondez des amandes douces, & les coupez par morceaux, dressez les sur vne assiette, & les garnissez par tranches & grains de grenade; seruez la auec grains de grenade, & le sucre.

Salade de citron.

Pelez le citron, & le coupez par tranches, & le mettez tremper dans de l'eau, égoutez les & le dressez sur vne assiette, & la garnissez de grains de grenade, seruez la auec du sucre.

De citrons doux, oranges & bigarades.

Ostez toute la chair du citron, prenez le dedans, & ostez les pepins, & les iettez, & la dressez sur vne assiette, & la garnissez d'escorce de citron confite, & grains de

grenade, ſeruez la auec le ſucre.

Salade de Concombre pour l'Hyver.

Prenez des concombres vinaigrez, les coupez par tranches, & les dreſſez ſur vne aſſiette, garniſſez la de betteraue, paſſe-pierre, corne de cerf. Il y a dans noſtre Traité de Cuiſine d'autres façons de ſalades de concombres.

Salade de beteraves.

Faites cuire des betteraues à la braize, ou au four, ou dans de l'eau, & les pelez & coupez par roüelles, dreſſez les ſur vne aſſiette, & la garniſſez de capres; adiouſtez y le reſte de l'aſſaiſonnement.

Salade de petites laictuës, & autres.

Lauez bien les petites laictuës, & les épluchez bien, dreſſez les ſur vne aſſiette, & les garniſſez de tranches de citron, grains de grenade & violette.

Laictuës pommées, & autres.

Coupez les laictuës par quartiers, lauez les bien, & les ſecoüez, & coupez les bouts des fueilles, & les dreſſez ſur vne aſſiette; garniſſez le milieu de pourpier, & autres bonnes herbes, & l'entourez de fleurs; ces ſalades ſe peuuent ſeruir au ſucre.

Salade de violettes.

Mondez la violette, dreſſez les fueilles ſur vne aſſiette, garniſſez les bords de tranches de citron & grains de grenade; ſeruez la au ſucre.

De Creſſon.

Eſpluchez bien le creſſon, & le dreſſez ſur vne aſſiette, & la garniſſez de bete-raue.

De Reſponſe.

Ratiſſez la racine, dreſſez la ſur vne aſſiette, & la garniſſez de petites laictuës, & tripes madame.

Salade de ſanté.

Prenez au Printemps toute ſorte de bonnes herbes, iettons de roſes, de fenoüil, & violettes, faites que les herbes ſoient bien meſlées, elle ſe peut ſeruir auec du ſucre.

De Brocolis.

Prenez des brocolis, oſtez la peau, & les faites cuire auec de l'eau & du ſel, égoutez les & les dreſſez comme des aſperges; ſeruez la à l'huile & au poivre blanc.

Ie mets icy toutes les ſalades pour vous faire ſouuenir qu'il s'en peut faire

de plusieurs façons, & on les peut garnir selon la volonté des personnes : Mais souuenez vous de les bien lauer & éplucher, de façonner le citron, & le mettre tremper dans l'eau ; pelez bien les amandes & pistaches, & les mettez aussi tremper. Les salades où ie ne mets point l'assaisonnement, il les faut seruir auec l'huile, sel, & vin-aigre.

La maniere de faire du sel blanc auec le sel gris.

CHAPITRE IX.

PRenez deux litrons de sel gris, mettez les dans vne terrine auec trois pintes d'eau, laissez les tremper, & les remuez quelquesfois ; & lors qu'il sera fondu, passez-le dans vne seruiette, laissez rasseoir l'eau, & la versez bien doucement dans vn autre vaisseau, gardez de remuer l'ordure qui est au fonds, & la iettez ; continuez à la changer de vaisseau apres l'auoir laissé reposer iusqu'à

ce que l'eau ſoit bien claire : faites la boüillir dans vne baſſine ou chaudiere, remuez quelquefois au fond crainte que le ſel ne s'y attache : Faites le boüillir iuſqu'à ce que l'eau ſoit toute conſommée, & que le ſel demeure ſec; tirez-le, & le mettez en lieu ſec.

FIN.

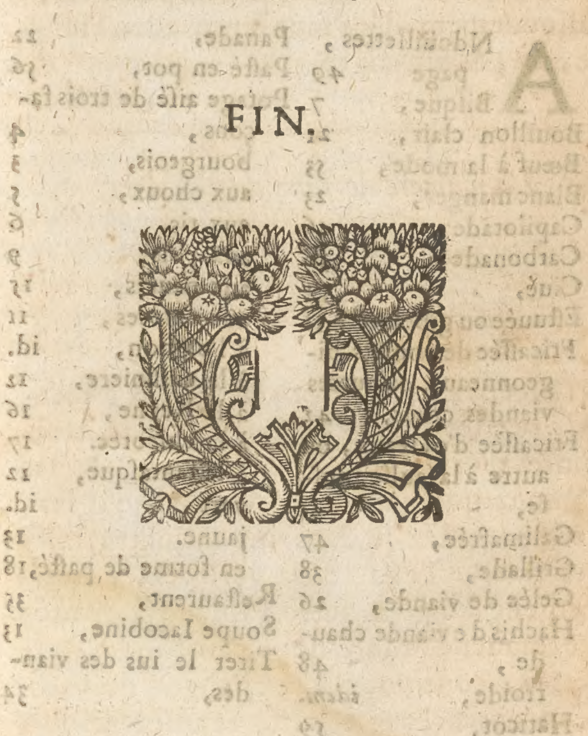




TABLE
POVR LES IOVRS GRAS.

Pour les iours maigres.

Herbes & legumes.

Fin de la Table du Cuisinier.